

ANTIPASTI E SNACK

Rustico salato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 35 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

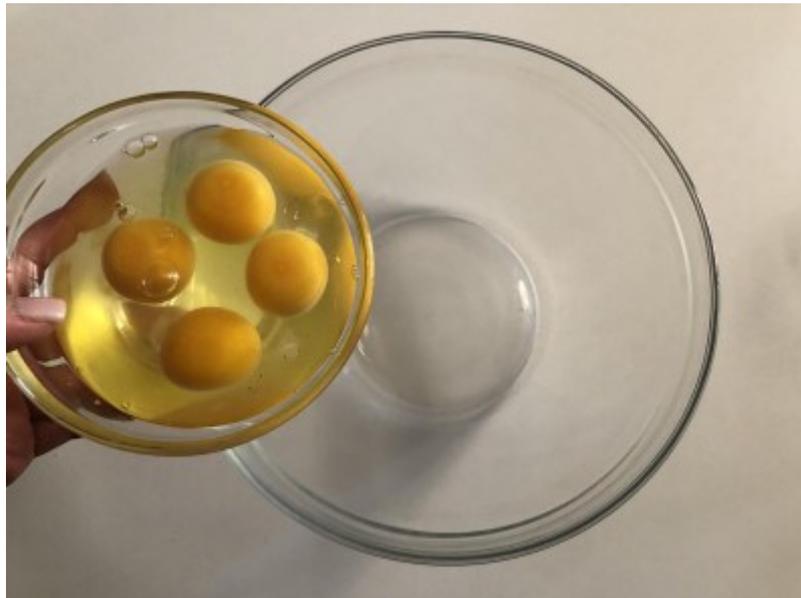


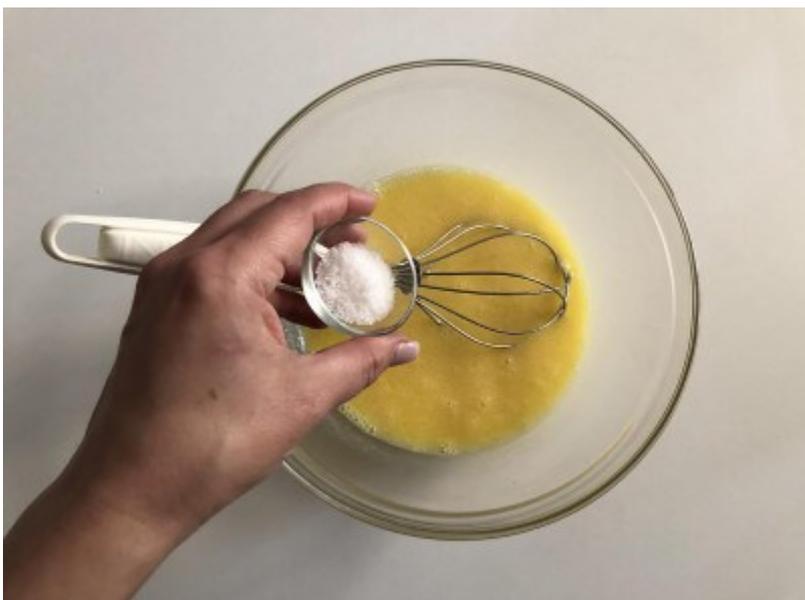
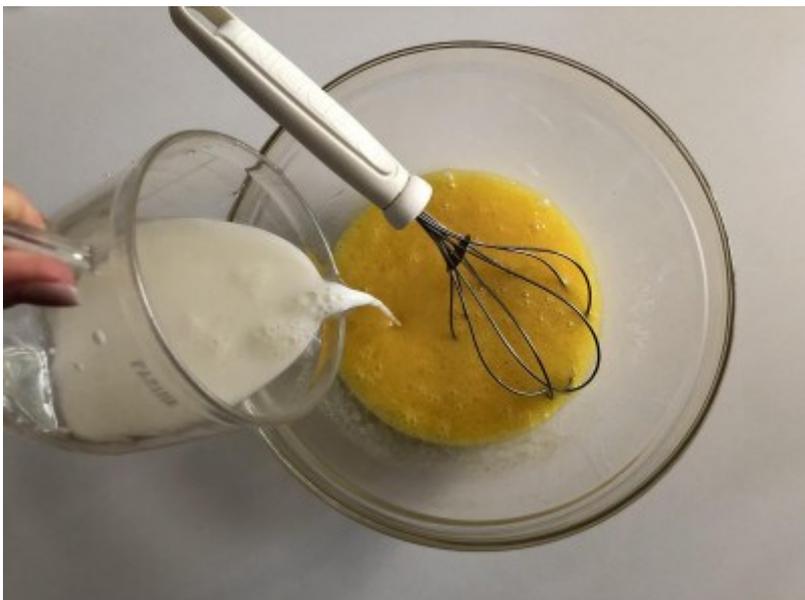
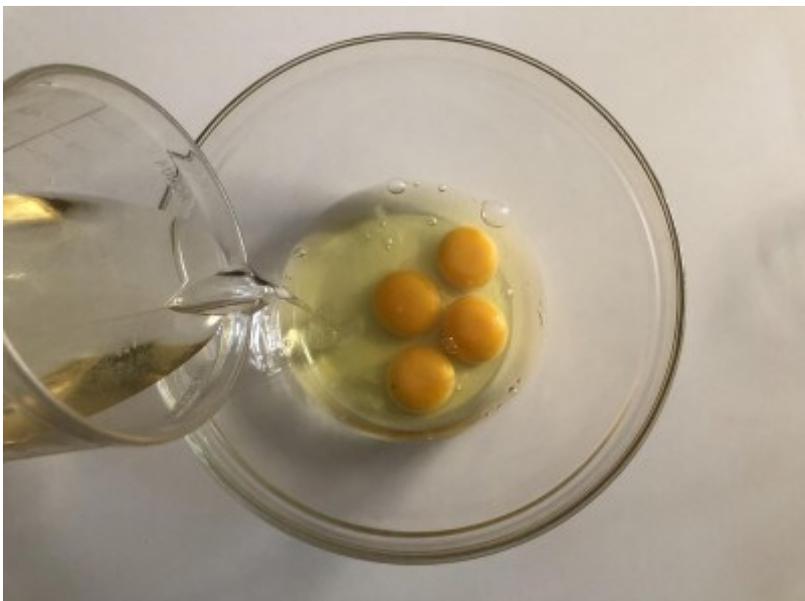
Prova il rustico salato con pomodorini, farcito con salumi e formaggi e lievitato con lievito istantaneo per torte salate. Un panettoncino soffice e saporito perfetto per ogni momento della giornata.

COME FARE UN PERFETTO RUSTICO SALATO FARCITO E MORBIDISSIMO

1 Versa le uova in una ciotola, aggiungi l'olio e il latte a filo, man mano che mescoli, puoi mescolare con una frusta a mano o con una semplice forchetta o con un cucchiaio di legno.

Aggiungi il sale e la farina, avendo cura di versarla poco alla volta e continua sempre a mescolare fino a farla assorbire perfettamente.







- 2 Quando avrai ottenuto un composto cremoso e senza grumi, aggiungi il lievito istantaneo e il parmigiano grattugiato. Versa anche il prosciutto cotto e la provola tagliati a cubetti.





3 Mescola un'ultima volta il composto in modo da amalgamare bene prosciutto e provola all'impasto. Versa il composto in uno stampo da ciambellone diametro 24 cm. precedentemente imburrato e infarinato, livellalo bene sbattendo il fondo dello stampo sul piano di lavoro.

Termina decorando la superficie della ciambella salata con pomodorini tagliati a metà.

Cuoci a 180°C per 30-35 minuti circa a forno ventilato nel binario centrale, prima di sfornare il rustico salato, assicurati che sia cotto facendo la [prova stecchino](#) come per la classica torta.

Quando il rustico salato è pronto, non ti resta che capovolgerlo e spostarlo in un piatto, il rustico può essere servito sia caldo che a temperatura ambiente.





RUSTICO SALATO CON POMODORINI, SALUMI E FORMAGGI: UN

PANETTONCINO SAPORITO, SENZA LIEVITAZIONE LUNGA

Il rustico salato con pomodorini è un panettoncino soffice e saporito, perfetto per chi cerca un piatto facile da preparare e senza tempi di lievitazione lunghi. Grazie all'uso del lievito istantaneo per torte salate, questo rustico è pronto in poco tempo e non richiede l'attesa della lievitazione tradizionale. **Il ripieno è ricco e gustoso:** salumi, **formaggi filanti** e pomodorini freschi che aggiungono un tocco di freschezza e colore. **Questa ricetta è ideale per essere servita in occasione di cene veloci, aperitivi, picnic o buffet, grazie alla sua versatilità e al sapore che accontenta tutti.**

COME CONSERVARE IL RUSTICO SALATO

Il rustico salato con pomodorini può essere conservato in frigorifero per 2-3 giorni, chiuso in un contenitore ermetico o avvolto nella pellicola trasparente per mantenerne la freschezza. Prima di servirlo nuovamente, è consigliabile riscaldarlo brevemente in forno o nel microonde per far tornare il formaggio filante e la consistenza soffice. **Se preferisci congelarlo, ti basterà tagliarlo a fette e riporlo in sacchetti da congelatore.** Al momento di consumarlo, scongelalo lentamente in frigorifero e riscaldalo in forno per mantenere la sua morbidezza.

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Se ti avanzano degli ingredienti utilizzati nel rustico salato, puoi riutilizzarli in altre ricette. Ad esempio, i salumi possono essere usati come basi per saporiti [ragù di carne](#) e i formaggi possono essere utilizzati per preparare delle [frittate](#) o delle [torte salate](#) più piccole. I pomodorini possono essere aggiunti a una [pasta fredda](#) o essere usati per preparare una salsa fresca da servire come accompagnamento. Se ti avanzano delle fette di rustico, puoi riscaldarle e servirle come spuntino o usarle come base per dei panini farciti con altre verdure fresche o [sott'olio](#).