

TORTE SALATE

## Ciambella al tonno

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [90 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Ciambella al tonno, ispirata ad una ricetta di Sara Papa rivisitata.marinatiramisu1 ci assicura che è una bontà unica!

### INGREDIENTI

FARINA 600 gr  
ACQUA 350 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 30 gr  
LIEVITO DI BIRRA 12 gr  
SALE 10 gr

### PER IL RIPIENO

TONNO IN SCATOLA 300 gr  
CIPOLLE ROSSE DI TROPEA 2  
OLIVE NERE moresche e taggiasche - 200 gr

## PREPARAZIONE

**1** Preparate l'impasto fino ad ottenere una pasta omogenea che andrete a mettere in una

ciotola unta di olio e farete lievitare coperta con la pellicola per alimenti, per circa 30 minuti.

Riprendete l'impasto, lavoratelo delicatamente e lasciate lievitare per 40 minuti, quindi capovolgetelo su un piano infarinato e allargatelo con i polpastrelli, formando un rettangolo, mettete sopra la cipolla che avrete fatto stufare in precedenza con un filino d'olio, il tonno e le olive nere.



- 2 Arrotolate l'impasto facendo attenzione a non stringerlo troppo, chiudetelo a ciambella e ponetelo sulla placca del forno a lievitare per altri 20 minuti.



3

Cuocete in forno già caldo a 180°C per 40 minuti circa.