

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Ciambelline Salate al Forno: Sofficissime, Profumate e Pronte in 20 Minuti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Sei alla ricerca di un antipasto sfizioso e salvacena?

Le **ciambelline salate al forno veloci** sono la soluzione perfetta per stupire i tuoi ospiti con zero stress e massima resa.

Immagina di mordere una **crosticina dorata** arricchita da croccanti semi di sesamo, per poi scoprire un cuore incredibilmente **morbido e filante** grazie alla provola ancora calda. Una vera delizia che andrà a ruba!

Si preparano mescolando tutto in una sola ciotola,

senza estenuanti tempi di attesa. Un consiglio importante: fai molta attenzione a non riempire gli incavi dello stampo in silicone oltre i 3/4 della loro capienza. L'impasto, ricco di lievito istantaneo, crescerà molto rapidamente in forno e rischierebbe di strabordare perdendo il caratteristico foro centrale.

Queste golose mono-porzioni sono l'asso nella manica se cerchi [finger food sfiziosi fatti in casa e semplici per l'aperitivo](#). Ti basterà affiancarle a qualche [antipasto veloce con pasta sfoglia](#) per imbandire la tavola a festa in un lampo.

Non hai a disposizione lo stampo a ciambella? Nessun problema! Usa una teglia per cupcake e realizza dei soffici [muffin salati](#), oppure opta per una versione formato famiglia preparando il mitico [ciambellone salato ai 7 vasetti](#), altrettanto pratico e senza bilancia.

Per un buffet di compleanno davvero completo e indimenticabile, servi le ciambelline insieme alle immancabili [pizzette da buffet](#) e a un bel vassoio di [torte salate leggere e sfiziose](#). Ora allaccia il grembiule e iniziamo a impastare!

Resta sempre aggiornato sui nuovi contenuti!

Iscriviti al Canale WhatsApp

INGREDIENTI PER 12 CIAMBELLINE

SALATE

FARINA 00 200 gr

UOVA MEDIE 2

LATTE INTERO 100 ml

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 50 ml

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO 50 gr

LIEVITO IN POLVERE ISTANTANEO PER

TORTE SALATE 1 bustina - 16 gr

PROSCIUTTO COTTO 80 gr

PROVOLA o scamorza - 80 gr

SALE FINO 1 pizzico

PEPE NERO

SEMI DI SESAMO o di papavero -

COME SI FANNO 12 CIAMBELLINE SALATE AL FORNO

1 Rompi le uova in una ciotola capiente e sbattile rapidamente con una **frusta a mano**.

Versa a filo prima il **latte** e poi l'**olio di semi di girasole**, continuando a mescolare fino a ottenere una miscela liquida e omogenea.

A questo punto, **setaccia la farina** direttamente nella ciotola.





- 2** Setaccia anche il **lievito istantaneo** e incorporalo al composto, lavorando vigorosamente con la frusta a mano per evitare la formazione di grumi.

Aggiungi infine il **Parmigiano Reggiano grattugiato**, un pizzico di sale e una spolverata di pepe nero.





3 Mescola nuovamente, quindi unisci all'impasto i dadini di **prosciutto cotto e scamorza**.

Amalgama delicatamente con una **spatola** per distribuire gli ingredienti in modo uniforme.



4 Distribuisci il composto negli incavi dello stampo da ciambelline (usando una sac-à-poche

o un cucchiaino), riempiendoli per circa **tre quarti della loro capienza**.

Decora la superficie con una manciata di **semi di sesamo**.

Inforna in **forno statico preriscaldato a 180°C per 18-20 minuti**, finché non risulteranno ben gonfie e dorate (fai sempre la prova stecchino).

Sforna, lascia intiepidire per 5 minuti e rimuovi le ciambelline dallo stampo. Servile calde con il **formaggio filante** oppure a temperatura ambiente.



CONSERVAZIONE

Stai organizzando un **buffet per la festa di compleanno dei bambini** e vuoi portarti avanti con i preparativi? Puoi cucinare queste ciambelline salate anche il giorno prima!

Una volta raffreddate completamente, conservale a temperatura ambiente in un **contenitore ermetico** o sotto una campana di vetro: si manterranno soffici e fragranti per **2-3 giorni**.

Se vuoi organizzare il party con largo anticipo, puoi anche **congelarle da cotte**. Ti basterà farle raffreddare, disporle su un vassoio in freezer per un'ora e poi trasferirle negli appositi sacchetti per alimenti.

Il giorno del compleanno, tirale fuori qualche ora prima e lasciale scongelare a temperatura ambiente. Per restituire al formaggio la sua filantezza e renderle irresistibili ai più piccoli, passale per **3-5 minuti in forno caldo a 150°C** prima di servirle!

VARIANTI

Puoi personalizzare le tue **ciambelline salate** in tantissimi modi diversi, adattandole a quello che hai in frigorifero o alle esigenze dei tuoi ospiti. Ecco le varianti più sfiziose da provare:

Vegetariana alle verdure: Sostituisci il prosciutto cotto con **zucchine grattugiate** (ben strizzate), **pomodori secchi a pezzetti** e olive nere a rondelle.

Salmone ed erba cipollina: Elimina i salumi e aggiungi 100 g di **salmone affumicato a listarelle**, profumando l'impasto con dell'erba cipollina fresca tritata.

Gusto deciso e croccante: Usa lo **speck a cubetti** al posto del cotto e arricchisci il composto con una manciata di **gherigli di noce tritati** grossolanamente.

Senza glutine o senza lattosio: Sostituisci la farina 00 con un **mix universale senza glutine** e utilizza latte e formaggi delattosati per una versione adatta a tutti.