



Babà Rustico

Ingredienti

600 gr di farina manitoba
300 ml di latte tiepido
un cubetto di lievito o una bustina di lievito secco 7 gr
80 ml di olio di semi
4 uova
un cucchiaino scarso di sale
pepe q.b.
50 gr di parmigiano grattugiato
500 gr di salsiccia
1 kg di friarielli e cime di rapa

Ho provato a fare questo babà rustico che gira in rete e voglio condividerlo con le amiche del Ricettario, visto che mi è stata chiesta la ricetta. L'ho trovato facile da fare e con un sapore sorprendente. In una tavolata tra amici, credo che non possa mai mancare uno sfizio così, anche perché si può preparare in anticipo in quanto va mangiato tiepido. Ora al lavoro e buon appetito!

Per prima cosa bisogna cuocere sia i friarielli che la salsiccia nel modo che piace a voi. Tagliate la verdura e la salsiccia poi, una volta cotte, mettetele a raffreddare.

Fate sciogliere il lievito nel latte tiepido.

Nella planetaria o in una ciotola mettete la farina poi aggiungete il latte con il lievito e l'olio; fate impastare bene. Aggiungete le uova, che saranno a temperatura ambiente, una alla volta. Non aggiungete il successivo finché il primo uovo non sarà assorbito, quando tutto è amalgamato bene, aggiungete il formaggio il sale e il pepe.

Fate lavorare ancora un po' la planetaria poi aggiungete la salsiccia e la verdura tagliata a pezzetti, lavorate ancora un po' l'impasto finché è tutto bene amalgamato.

Ungete lo stampo da babà oppure, se non l'avete, va bene anche quello per il ciambellone.

Mettete dentro l'impasto e fatelo lievitare in un posto caldo per circa due ore.

Fate preriscaldare il forno a 170/180 gradi e cuocete per circa 40/45 minuti (la temperatura e il tempo dipendono sempre dal forno, ma voi fate la prova stecchino finché esce asciutto; vi aiuterà anche il profumo durante la cottura).

Vi ricordo che questo babà lo potete fare anche il giorno prima e poi lo fate scaldare poco, solo tiepido oppure vi anticipate la cottura la mattina per la sera.

Oltre alla verdura si possono mettere anche salumi e formaggio a vostro piacere.