



Ciambellone Rustico (salato)

Ingredienti

4 uova
1 bicchiere di latte
1 bicchiere di olio di semi
100 g di pecorino
100 g parmigiano
450 g di farina
2 bustine di pizzaiolo lievitazione istantanea paneangeli
170 g di mortadella intera o fette spesse
sale q.b.
noce moscata

Una ricetta meravigliosa, ideale per fare un aperitivo o un antipastino inaffiato da un buon prosecco in compagnia di amici. mettere le uova con il sale la noce moscata macinata, in una terrina e frullare con le fruste, aggiungere latte, l'olio, unire anche i due formaggi frullare un po'.

Aggiungere piano piano la farina, infine le due bustine di lievito, frullare la mortadella (io con il minipimer) e aggiungere all'impasto.



L'impasto deve risultare morbido, imburrare una teglia con il buco mettere in forno a 180° per 30 minuti circa.