



Ciambella Saporita all'Emmenthal - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

ciambella salata - emmenthal

Ingredienti per 6 porzioni

500 gr pasta da pane (se non volete farla compratela dal fornaio già pronta)

300 gr farina 00

150 gr emmenthal

150 gr prosciutto cotto in una sola fetta

100 gr parmigiano grattugiato

60 gr olive nere

4 uova

1 bicchiere e 1/2 olio d'oliva

1 ramo di rosmarino

sale/pepe nero

Preparazione

In una terrina riunite l'emmenthal a dadini, il parmigiano, le olive snocciolate e tagliuzzate e il prosciutto a dadini.

Legate gli ingredienti con l'olio e le uova battute con un pizzico di pepe nero, salate un po' e mescolate bene il tutto.

Lavorate la pasta da pane con la farina e il composto preparato.

Amalgamate bene l'impasto e lasciatelo riposare, coperto da un panno, in una terrina per un'ora in luogo asciutto.

Trascorso questo tempo, formate tre filoni di pasta della stessa lunghezza, intrecciateli e create una grossa ciambella (è meglio essere in due per questa operazione...) che disporrete su una placca da forno unta d'olio. Ungete anche la superficie della ciambella e cospargete con aghi di rosmarino.

Passate in forno caldo a 180 gradi per 40 minuti e poi abbassate la temperatura a 120 gradi per gli ultimi dieci minuti di cottura.

Servite la pizza tiepida o fredda.

È ottima anche gustata da sola perchè ha un sapore deciso e coinvolgente ma va bene anche per accompagnare ad esempio verdure crude o cotte.

Vi consiglio di affettarla e congelarla così da averla sempre pronta, solo da scaldare in forno quando serve: non perderà nulla del suo caratteristico sapore.