



Ciambella al prosciutto - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

antipasto - prosciutto cotto

(Ricetta di Anna Moroni)

Ingredienti:

500 gr di farina  
250 gr di acqua  
1 cubetto di lievito di birra  
2 cucchiaini di olio  
sale  
2 cucchiaini di zucchero  
200gr prosciutto cotto  
200 gr di mozzarella  
salvia  
origano qb  
3 cucchiaini di olio  
Sale e pepe q.b.

Stendete la pasta di pane dopo la lievitazione e copritela con le fette di prosciutto poi con le fette di mozzarella. Spolverizzate con salvia tritata. Arrotolate la pasta partendo dal lato più lungo per ottenere un cilindro e tagliatelo a fette spesse due o tre centimetri. Sistemate le fette in verticale, una accanto all'altra, in uno stampo a ciambella antiaderente di 22 cm coprite con un panno e lasciate lievitare per 30 minuti. Versate l'olio in una ciotola, unitevi origano sale e pepe e sbattete bene. Spennellate questa emulsione sulla superficie della pasta e cuocete in forno a 180° per 20 minuti.





eCucinando.it