



Ciambella ai piselli - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

torta salata - verdure

con la pentola-fornetto

450 gr di farina, 3 uova, 2 bicchieri di latte, due cucchiaini di parmigiano tritato, 150 gr di prosciutto cotto tritato grossolanamente, 130 gr di piselli,

1 cubetto di lievito di birra, 2 cucchiaini di olio EVO, 1 cucchiaino di sale

sgusciare le uova separando i bianchi dai rossi

montare i bianchi a neve fermissima

ai rossi aggiungere la farina, il latte il grana, il lievito e il sale, amalgamare bene con le fruste per impasto

aggiungere i bianchi a neve mescolando dal basso verso l'alto, all'inizio l'impasto è duro, ma poi si ammorbidisce

aggiungere i piselli e il prosciutto mescolando senza smontare il tutto

oliare molto bene la pentolina magica e versare il composto cercando di distribuirlo uniformemente

lasciare lievitare almeno un'ora

cuocere per 50 minuti circa, i primi 8/10 a fiamma media poi a fiamma bassa

(in alternativa si può usare il lievito istantaneo e cuocere subito).