

Ciambella salata

200 gr. di farina 00
1 bustina di lievito vanigliato
2 cucchiaini di olio d'oliva
2 cucchiaini di vino bianco secco
2 uova
2 cucchiaini di pecorino
3 cucchiaini di olive nere tagliate a pezzettini
10 noci circa pestate grossolanamente
1 cucchiaino di semi di finocchio pestati
1 tazza circa di patate dolci a dadini cotte prima a vapore
sale, pepe

Sbattere le uova con sale e pepe, unire l'olio e il vino, la farina col lievito e tutti gli altri ingredienti amalgamando bene e aggiungendo acqua se serve.

Ungere uno stampo da ciambella o foderarlo con carta forno, o anche degli stampini singoli monoporzione, infornare in forno caldo a 180 gradi fino a quando non è dorata, fare la prova con uno stecchino per controllare che sia cotta.

