

CERTOSINO



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (1 cucchiaino)
- farina (1000gr)
- sale
- 6 uova
- pecorino (100gr)
- 2 lievito di birra
- prosciutto cotto (200gr)
- provola affumicata (200gr)
- pepe nero

Come si prepara

In una ciotola mettere la farina, le uova, il lievito sciolto con il sale, l'olio, il formaggio a dadini, il pecorino, il prosciutto, pepe, amalgamare bene e lavorare l'impasto.

Metterlo in una forma ad anello e far lievitare per un'oretta poi accendere il forno a 180 gradi x 30 minuti.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Tags

piatti unici, ricetta utente, ricette utenti, sformati e tortini, certosino

