

RUSTICO

Ingredienti

- farina (500g)
- sale
- 5 uova
- 5 lievito di birra
- latte (60ml)
- burro (100g)
- ricotta di pecora (80g)
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano (50g)
- salame (100g)
- caciotta (100g)

Come si prepara

Mescolare nel mixer la farina, le uova, il Parmigiano Reggiano, il burro, sale e pepe e un terzo di bustina di lievito sciolto nel latte.

Aggiungere il salame e il formaggio tagliati a dadini.

Versare in uno stampo a ciambella e infornare a 200 gradi per 40 minuti.

Per verificare la cottura inserire uno stecchino che dovrà uscire asciutto.

Difficoltà: 2

Tempo: 50

Gradimento: 3

Tabella nutrizionale

Valore energetico	165 kcal 691 kJ
-------------------	--------------------

Tags

focacce, occasioni speciali, pasqua, pasquetta, surgelati, findus, picnic, new, feste, torte rustiche, pizze rustiche, tradizionale, Rustico, mediterraneo



