

Brunch

Ciambella salata con funghi, cicoria e carote

Ricetta a cura di: [Cuore di Sedano](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione	Persone	Difficoltà
60 min.	6	Media



Ingredienti

- 300 g di farina
- 100 ml di yogurt bianco
- 80 ml di latte
- 80 ml di olio di semi
- 3 uova
- 60 g di formaggio grattugiato
- sale
- pepe nero
- 15 g di lievito per torte salate
- 100 g di cicoria
- 50 g di funghi champignon
- 50 g di carote

- 20 ml di olio extravergine di oliva
- Aglio
- 60 g di provola filante
- 30 g di speck
- 150 g di formaggio spalmabile



Preparazione

Per il ripieno: in una padella mettete l'olio extravergine d'oliva, l'aglio, la cicoria tagliata a pezzetti, la carota grattugiata, i funghi champignon puliti e tagliati, il sale e fate cuocere coperti a fuoco moderato 15 minuti, gli ultimi 5 minuti senza il coperchio. Togliete l'aglio e lasciate raffreddare.

Per l'impasto: in una ciotola sbattete con le fruste le uova, aggiungete lo yogurt e il latte. Unite l'olio extravergine d'oliva a filo, il formaggio grattugiato, la farina setacciata con il lievito, il sale e il pepe; mescolate bene. Infine, unite il ripieno, lo speck tagliato sottile e la provola a cubetti.

Versate il composto in uno stampo per ciambella (1,2 lt) imburrito e infarinato, fate cuocere in forno caldo a 180° per 40 minuti; fate la prova stecchino per la cottura.

Sfornate e lasciate raffreddare su gratella. Sfornate la ciambella e sistematela su un piatto di portata.

Per guarnire e decorare: tagliate mezza carota a rondelle, mettetele in un pentolino con acqua in ebollizione per qualche minuto. Scolatele e con un tagliapasta a forma di fiore ricavate i fiori di carote. Riempite una sac à poche con il formaggio spalmabile e guarnite il bordo superiore della ciambella, decorate con i fiori di carote e le foglioline di menta fresca. Servite la ciambella su un letto di insalata mista e carote a julienne.
