

Aperitivo

Ciambella rustica con spinaci, mortadella e scamorza affumicata

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



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione

40 min.

Persone

8

Difficoltà

Bassa



Ingredienti

- 200 g di farina 00
- 150 g di yogurt greco
- 3 uova
- 50 ml di olio di semi
- 80 ml di latte
- 50 g di mortadella
- 50 g di scamorza affumicata
- 150 g di spinaci Naturizia
- 4 cucchiaini di formaggio grattugiato
- 15 g di lievito per torte salate
- Sale q.b.
- Per guarnire:

- Foglie di basilico Naturizia
- Per accompagnare:
- Pomodoro ciliegino Naturizia



Preparazione

In una padella, mettere gli spinaci con un filo di olio extravergine di oliva e il sale, cuocere per qualche minuto finché saranno appassiti. Lasciare raffreddare, strizzare e tritare. Tagliare la mortadella e la scamorza affumicata a cubetti. Lasciare da parte.

In una ciotola, sbattere con le fruste le uova con lo yogurt greco. Unire l'olio a filo, il formaggio grattugiato, la mortadella e la scamorza affumicata a cubetti, gli spinaci strizzati e tritati. Infine, aggiungere il latte e la farina setacciata con il lievito. Mescolare bene tutti gli ingredienti e unire il sale quanto basta fino ad ottenere la giusta sapidità.

Versare il composto in uno stampo per ciambella (Ø 21,1 cm x h 9,1 cm) imburato e infarinato. Cuocere nel forno caldo a 180°C per circa 35 minuti, facendo la prova stecchino per la cottura.

Sfornare e lasciate raffreddare su una gratella. Sformare la ciambella e porre su un piatto di portata. Servire guarnita con foglioline di basilico e accompagnata da pomodorini.
