



Ciambella vegetariana

[Del 29/04/2009 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Torte salate](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 200 g di farina più quella per stendere, 150 g di prosciutto cotto, 150 g di carote, 150 g di zucchine, 150 g di peperoni, 150 g di melanzane, 150 g di sedano bianco, 50 g di funghetti sott'olio, 2 cucchiaini di capperi, burro per ungere, olio, sale.

Mondate tutte le verdure indicate negli ingredienti, lavatele e tagliatele a dadini. Scottatele separatamente per 3 minuti (tranne il peperone) in acqua bollente salata. Mettete la farina a fontana sulla spianatoia, versatevi al centro 2 cucchiaini di olio, spolverizzatela di sale, poi unite ½ dl di acqua e cominciate ad impastare la farina con gli ingredienti aggiunti, unendo via via ancora un pò di acqua, in modo da ottenere una pasta morbida omogenea. Stendetela su un largo canovaccio infarinato in una sfoglia molto sottile che coprirete con metà delle fette di prosciutto, lasciando libero intorno un bordo alto due dita. Sul prosciutto distribuite le verdure, prima mescolate con il peperone spellato e tagliato a quadretti, i capperi e i funghetti divisi a metà. Coprite con le restanti fette di prosciutto. Aiutandovi con un canovaccio, avvolgete la pasta formando un rotolo che chiuderete a ciambella. Adagiatelo sulla placca del forno unta di burro e spennellate la superficie con burro fuso. Cuocete a 180° per circa 45 minuti, spennellando ancora la pasta con burro fuso.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]