CIAMBELLA VERDURE E PROVOLA



Chef: Gianluca Galliera

Ingredienti Menù

100 g Peperonepronto - V41
200 g Armonia di Verdure - T51
q.b. Staccante spray - Q10

Ingredienti

100 g (12 fette) Pancetta arrotolata per guarnire
5 g Basilico
50 g Parmigiano Reggiano grattugiato
q.b. Pepe
5 g Sale
3 Albumi
3 Tuorli d'uovo
1 bustina da 15 g Lievito istantaneo
100 ml Panna fresca
100 ml Latte
50 g Fecola di patate
250 g Farina
100 g Provola affumicata cubetto

Procedimento

Dosi per una tortiera diametro 26-28 cm
Versare la farina e la fecola di patate setacciate in una bowl ed impastare con il latte, la panna ed i rossi d'uovo cercando di ottenere un impasto cremoso ed omogeneo. Aggiungere sale e pepe, il Parmigiano Reggiano grattugiato, il basilico a julienne, il lievito e la Provola affumicata. Successivamente aggiungere l'Armonia di verdure ben scolata dall'olio e leggermente asciugata su carta assorbente ed il Peperonepronto tritato grossolanamente a coltello. Impastare tutti gli ingredienti ed ultimare incorporando a mano gli albumi precedentemente montati a neve con un pizzico di sale. Versare il composto in uno stampo da ciambella imburrato con Staccante spray e cuocere in forno per circa 40-50 minuti a 170°C. Servire la ciambella tiepida guarnendo con fette di pancetta.
Consigli utili: Infornare la ciambella coperta con carta stagnola per i primi 20 minuti per evitare che si colori troppo in superficie.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)