

ANTIPASTI

# Ciambelline al Taleggio con Salmone, Caprino e Rucola

Difficoltà 

Tempo richiesto  45-50 min

## Ingredienti (per 6 persone)

**Farina 00**

250 gr

**Taleggio Cademartori**

80 gr

**Latte**

100ml

**Lievito di birra secco**

5 gr

**Olio extravergine d'oliva**

10 ml

**Uovo**

1

**Tuorlo d'uovo**

1

**Zucchero**

10 gr

**Salmone affumicato**

200 gr

**Caprino Cademartori**

80 gr

**Rucola**

100 gr

**Sale**

## Descrizione

In una ciotola unite la farina setacciata, il sale, lo zucchero e l'uovo intero. Aggiungete il latte in cui avrete precedentemente sciolto il lievito e mescolate. Aggiungete quindi l'olio extravergine d'oliva e il taleggio Cademartori tagliato a tocchetti, mescolando accuratamente. Fate lievitare l'impasto in una ciotola coperta per 1 ora.

Imburrate e infarinate degli stampini a forma di ciambella, riempite con l'impasto, spennellate la superficie con il tuorlo, infornate a 180 °C per 30 / 35 minuti. Tagliate le ciambelline tiepide a metà, farcitele spalmando uno strato di caprino Cademartori, un po' di rucola e una o due fettine di salmone affumicato.