

CIAMBELLINE SALATE

Ingredienti:

- 1 bicchiere d'olio,
- 1 bicchiere di vino,
- sale,
- pepe,
- origano,
- farina.

Impastare sul tagliere tutti gli ingredienti, formare le ciambelline, gettarle un po' alla volta nell'acqua bollente leggermente salata ed estrarle non appena vengono a galla.

Disporle in una teglia unta ed infarinata e cuocerle al forno a temperatura media.

Se necessario, se si nota che si cuociono più sotto che sopra, dopo un po' rigirarle.