

CIAMBELLA SALATA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta da pane
- 6 uova
- 2 cipolle
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale

Sbucciate le cipolle, lasciatele immerse in acqua fredda per 10 minuti in modo che perdano l'amaro, poi tritatele finemente ed incorporatele alla pasta da pane, lavorando rapidamente sulla spianatoia infarinata ed incorporando contemporaneamente l'olio d'oliva.

Arrotolate la pasta a forma di ciambella ed inseritevi in superficie, a distanza regolare l'una dall'altra, le uova lavate e asciugate accuratamente.

Cuocete la ciambella in forno molto caldo per 1 ora circa.

Servitela fredda al mattino, come prima colazione pasquale.

Potete variare l'aggiunta di cipolle con quella di una manciata di semi di finocchio, sia incorporati nella pasta, sia cosparsi in superficie.