



La Ciambella

E' un dolce classico romagnolo ed ogni famiglia ha una ricetta particolare. Si può mangiare a qualsiasi ora del giorno, ma i modi per gustarla al meglio sono due: al mattino inzuppata nel latte o a fine pasto inzuppata in un buon vino romagnolo.

Ricetta

Impastare 500 g di farina con 200 g di strutto o burro sciolto, 3 uova e 300g di zucchero con l'aggiunta, se necessario, di un pò di latte fino ad ottenere un impasto consistente. Prima di ultimare l'impasto, unitevi una bustina di lievito per dolci e la scorza di un limone.

Disporlo quindi a filoni su di una teglia da forno, cospargere di zuccherini bianchi ed infornare per 30 minuti a 170 gradi.