

## *Ciambelle col Formaggio* (Umbria)

### **Ingredienti**

Dosi per 10 ciambelle: 800 gr di pasta di pane già lievitata, 120 gr di formaggio pecorino dolce, tre cucchiari di olio extravergine d'oliva, olio per la placca da forno

### **Preparazione**

Grattugiare metà del pecorino e fare a pezzetti l'altra metà; lavorare la pasta di pane con il formaggio e l'olio, ricavarne un panetto e fare di nuovo lievitare. Ricavare dall'impasto tante ciambelle, disporle piuttosto distanti tra loro su una placca da forno unta e cuocerle a forno caldo (200°) per una ventina di minuti. Lasciare raffreddare prima di servire.