

## Ciambello Romagnolo

### Preparazione del Ciambello Romagnolo



1. Versare la [farina](#) in un contenitore, aggiungere il lievito, lo [zucchero](#) ed amalgamare il tutto con le uova e la [margarina](#)



2. Aggiungere il [latte](#) poco per volta fino



3. lavorare l'impasto fino ad ottenere un composto morbido ed omogeneo e lucido nel suo aspetto esteriore



4. Tagliare l'impasto in due parti e ricavarne due cilindri di di circa 40 cm di lunghezza

5. Metterli in una teglia e schiacciarli fino



a raggiungere uno spessore di circa 10 centimetri. Quindi infornare a 170 gradi per circa 30 minuti.



## Consigli & curiosità

Il **Ciambello Romagnolo** è una tipica preparazione della civiltà contadina, i quali lo prediligono accompagnato da un buon bicchiere di [Sangiovese](#).