Ciambella romagnola con lo strutto

Impastare a mano, deve rimanere impasto duro. Dare la forma di ciambella su carta da forno, cuocere a 180 gradi per circa 40 minuti. Prima della cottura si possono mettere sopra gli zuccherini. Questa per me è la classica ricetta di ciambella romagnola: così la faccio io la fa mia mamma e la faceva mia nonna!

Chiara Sirri

Read More