

CAKE SALATO CON ASPARAGI E MANDORLE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- farina (150g)
- sale
- 3 uova
- prosciutto cotto
- senape (1 cucchiaino)
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano grattugiato (50g)
- mandorle pelate
- lievito in polvere (1g)
- Punte di Asparagi Findus (200g)

Come si prepara

Sbattere le uova con l'olio d'oliva, incorporare la farina e il lievito.

Aggiungere gli asparagi, sbollentati e tagliati a pezzettini, le mandorle tritate grossolanamente, il prosciutto tagliato a listarelle e il parmigiano grattugiato.

Condire con sale, pepe e senape.

Versare il composto in uno stampo da plumcake foderato con della carta da forno e infornare a 180 gradi per 45 minuti.

Lasciar raffreddare su una griglia.

Difficoltà: 1

Tempo: 55

Gradimento: 4

Tabella nutrizionale

Valore energetico	216 kcal 904 kJ
-------------------	--------------------

Tags



focacce, creativa, new, plumcake, pizze salate, Cake salato

