

PLUMCAKE DI VERDURE

Ingredienti

- farina (250gr)
- sale
- 3 uova
- burro (50gr)
- prosciutto cotto (20gr)
- ricotta di pecora (80gr)
- Parmigiano Reggiano (30gr)
- caciotta (50gr)
- lievito in polvere
- Piselli Novelli Findus (100gr)
- Fagiolini Primavera Findus (100gr)

Come si prepara

Lessare in acqua bollente salata i fagiolini e i piselli seguendo le indicazioni riportate sulla confezione.

Nel frattempo impastare nel mixer farina, uova, burro, ricotta, parmigiano grattugiato, lievito e un pizzico di sale.

Una volta cotti scolare fagiolini e pisellini e lasciarli asciugare.

Amalgamare le verdure, perfettamente asciutte, all'impasto, aggiungere il prosciutto e il formaggio a dadini e travasare in uno stampo da plumcake.

Cuocere a 180 gradi per 40 minuti.

Difficoltà: 2

Tempo: 60

Tabella nutrizionale

Valore energetico	208 kcal 871 kJ
-------------------	--------------------



Tags

focacce, torte salate, pizze, ricette per bambini, Plumcake di verdure