



CUCINA CON NOI!

Plumcake salato alle verdure

Cucina con Orogel un delizioso Plumcake salato alle verdure. Porta in tavola stupore e allegria, questo dessert inedito sarà apprezzato da tutti grazie alla sua morbidezza, al suo sapore e ai vari colori che sprigiona fetta dopo fetta. Scopri i passaggi della ricetta!

INGREDIENTI

400 g di Tris Grigliato Gusto Ricco

300 g di farina 00

100 ml di olio di semi di girasole

100 ml di latte

2 cucchiaini di Grana Padano

1 bustina di lievito

basilico



60



1 Plumcake



Media



Desserts



Forno

Preparazione

- 1 Soffriggere in padella il [Tris Grigliato Gusto Ricco](#) per qualche minuto
- 2 Poi in una ciotola grande, adagiare la farina, il grana, il lievito setacciato e il sale.
- 3 In una ciotola piccola mescolare bene insieme uova, latte e olio
- 4 Versare nella ciotola degli ingredienti secchi tutti quelli liquidi, mescolare fino ad ottenere un impasto. Infine unire tutte le verdure e qualche foglia di basilico avendo cura di tenerne qualcuna da parte per decorare il plumcake.
- 5 Mescolare bene, fino ad ottenere un composto amalgamato. Foderare uno stampo da plumcake con della carta da forno.
- 6 Versare l'impasto e decorare la superficie con le verdure.
- 7 Cuocete in forno ben caldo a 180° per circa 50 minuti. Il tempo di cottura può variare da forno a forno. Se verso fine cottura il plumcake si sta colorando troppo, adagiare sopra un foglio di alluminio e proseguire la cottura.



