

Plumcake salato con pasta di pomodori secchi



<http://pensieriepasticci.blogspot.com>



<http://pensieriepasticci.blogspot.com>

Buon venerdì...eccoci arrivati in un battibaleno già alla fine della settimana, mannaggia come vola il tempo...!!!! Finalmente oggi è apparso il sole, che mi ha permesso di fare un bel giro al mercato insieme ad un' [amica](#), in cerca di stoffine creative, di voglia di primavera e di fare quattro chiacchiere !!

Grazie Emy!

Oggi è anche venerdì di quaresima e in casa mia si rispetta il magro (niente carne, salumi, etc...) quindi perchè non proporre questo bel cake fatto tempo fa, buono e leggero, saporito quanto basta..magari da abbinare ad una bella insalatona mista o a del formaggio ?!

Questa stessa ricetta è stata proposta anche da [lei](#), che ne esalta la facilità e l'ottimo risultato, e la potete vedere [qui](#).

La ricetta è presa dal mitico libro



...da dove ultimamente sto estrapolando parecchie ricette sia dolci che salate, e che mi danno ogni volta un risultato strepitoso!

Per la sua realizzazione è previsto l'utilizzo della pasta (o patè) di pomodori secchi;

io ce l'avevo in casa già pronto, preso in Liguria durante l'ultima vacanza fatta in quel di Varazze, ma per chi ne fosse sprovvisto, aggiungo la ricetta per la preparazione home-made.

Ingredienti:

200 gr farina 00

3 uova

10 cl latte parzialmente scremato

10 cl olio d'oliva (**io ne ho usati 8!!**)

100 gr.guyere grattugiato (**io ho usato il parmigiano**)

2 cucchiaini di pasta di pomodori secchi

sale pepe

1 bustina di lievito per torte salate

Mia aggiunta: 1 cucchiaino di origano secco sbriciolato

Per la pasta di pomodori secchi:

150 gr pomodori secchi

1 abbondante manciata di pinoli

5 cl olio d'oliva (o quello di conserva dei pomodori)

Frullare tutti gli ingredienti col robot o col bimby sino ad ottenere una pasta omogenea.

Preparazione:

Scaldare il forno a 180°.

Imburrare ed infarinare uno stampo da plumcake.

In una ciotola capiente, sbattere leggermente le uova con l'olio, la pasta di pomodori, il latte e l'origano ; aggiungere la farina setacciata col lievito e il grana grattugiato (o il gruyere).

Salare e pepare.

Mescolare delicatamente sino ad ottenere un morbido composto, che verrà versato pian piano nello stampo imburrato ed infarinato.



Infornate subito e cuocete il cake a 180° per 50 minuti circa (mi raccomando la prova stecchino!!).

Lasciate raffreddare prima di servire...gustate tiepido o freddo.



<http://pensieriepasticci.blogspot.com>

Davvero buono...divorato!



Vi saluto e vi auguro un buon fine settimana, un abbraccio