

# Cake salato alla zucca, salsiccia e rosmarino



Articoli per la tavola [Wald Domus vivendi](#)  
Collezione impronte verde



Buongiorno a voi, come state? Io bene, dai non mi lamento...  
...le giornate primaverili sono così belle e lunghe ormai, visto il recente cambio d'ora, che la voglia di fare è davvero tanta..ieri sera sono uscita alle sette e sembrava ancora pomeriggio inoltrato!!!

Ho anche rispolverato ben bene la bici, ripulita dalla polvere dell'inverno e pronta per accompagnarmi nei miei giretti quotidiani...se possibile infatti la macchina la lascio a riposo. Non consumo, non inquino, e ...smaltisco, eheheheh!!!

Infatti dopo questo cake un giretto in bicicletta ci vorrebbe proprio, ehehehe...non perchè è pesante o grasso, assolutamente no, ma perchè iniziereste a mangiarlo e non smettereste più.  
Avete come me un pezzo di zucca in freezer e volete utilizzarla ma non sapete come? Questa allora è la ricetta che fa per voi.

L'ho estrapolata pari pari dal quel meraviglioso mensile che è Alice Cucina (non riesco a farne a meno!!) del mese di marzo,

dove c'era un intero servizio dedicato ai cake sia dolci che salati.

Lo consiglio come accompagnamento a dei formaggi o a dei salumi...insieme a delle verdure fa da cena, sazia e si gusta che è un piacere. E mia figlia se ne è pappata pure una fetta per merenda...



Ingredienti:

180 gr farina autolievitante, per me della [Molino Rossetto](#)  
100 gr latte  
80 gr olio extravergine d'oliva  
150 gr parmigiano grattugiato  
200 gr zucca sbucciata  
200 gr salsiccia a nastro  
3 uova intere  
1 cucchiaino di rosmarino tritato  
sale e pepe q.b

#### Preparazione:

Grattugiate grossolanamente la zucca e strizzatela con le mani per togliere il liquido in eccesso.

Togliete il budello alla salsiccia e fatela dorare in una padella antiaderente senza olio. Schiacciatela con una forchetta, ed una volta pronta scolatela dal grasso (io l'ho anche ben tamponata con della carta da cucina per toglierne l'eccesso).

In una terrina sbattete le uova col latte e l'olio. Se volete farlo col Bimby azionate per 30 secondi a vel.4-5.

Aggiungete la farina col parmigiano, la salsiccia, la zucca e il rosmarino ed amalgamate bene. Col Bimby 1 minuto antiorario vel.4.

Regolate a piacere di sale e pepe, ed amalgamate ancora. Col Bimby 20 sec.vel.3 antiorario.

Imburrate ed infarinate uno stampo da plum cake, possibilmente antiaderente, e versateci il composto, livellandolo ben bene.

Infornate a forno preriscaldato a 180° per 45-50 minuti circa. Lasciate raffreddare il plumcake prima di sformarlo e tagliarlo...il giornale dice di servirlo con formaggi molli, noi l'abbiamo accompagnato a della robiola ed era spaziale!!!!



E poi...che bel colore!!!!

Anche se la zucca è un pò invernale, il colore però è prettamente allegro e solare...

Come queste belle primulette...



*Pensieri e pasticcini*



Con questa ricetta mi piacerebbe partecipare a due contest:

Il primo è quello di [Natalia di Fusilli al tegamino](#)...arrivo per il rotto della cuffia, ma ci sono!

E poi a quello di [Le ricette dell'Amore vero...cosa sforno oggi???](#)

Volevo inoltre ringraziare le vincitrici del Giveaway Viola, Cri, Jolanda e Luisa che mi hanno prontamente risposto...a giorni spedisco tutto, promesso!

Volevo poi fare gli auguri a [Chiara](#) che è quasi mia coetanea di blog, in quanto anche lei ha festeggiato il blog-compleanno ieri, ad un giorno di distanza da me...le auguro tutto il bene possibile perchè è una persona meravigliosa, e questo traspare dal suo blog e dalle sue bellissime foto.

E poi auguri anche alla [Ely](#) che intraprende la nuova avventura

di Donne sul Web...

Quante belle novità fresche fresche, vero?

Un abbraccio anche a voi tutti...buonissima giornata!!!!

*Simona*