

# L'INGREDIENTE DI NOVEMBRE: POMODORINI PUGLIESI SECCHI SOTTOLIO

Libera Terra 290G € 5.90

Il gusto di Puglia direttamente sulle vostre tavole!



## **PLUMCAKE SALATO AI POMODORI SECCHI E PROVOLA**

Ingredienti: 300g DI Farina 00; 3 Uova; 120ml di Olio di semi; 100ml di Latte; 30g di Parmigiano reggiano grattugiato; 100g di Provolone tagliato a cubetti; 60g di Pomodori secchi sott'olio; 60g di Olive verdi denocciolate; 1/2 cucchiaino di Zucchero; 1/2 cucchiaino di Sale; 1 bustina di Lievito istantaneo per preparazioni salate; 1 pizzico di Noce moscata; 1 pizzico di pepe.

### **Come procedere:**

Foderare uno stampo da plumcake con della carta forno e preriscaldare il forno a 180° statico oppure a 160° ventilato.

Sgocciolare le olive dal liquido di conservazione e tagliarle a rondelle; sgocciolare i pomodori secchi dall'olio di conservazione e tagliarli in piccoli pezzi, ed infine tagliare a cubetti il provolone

Con le fruste elettriche sbattere le uova, il sale, il pizzico di zucchero, la noce moscata e il pepe. Aggiungere il latte, l'olio e il parmigiano grattugiato sempre continuando a sbattere.

A parte unire la farina al lievito e poi unire poco alla volta all'uovo amalgamando accuratamente fino ad ottenere un composto liscio. Aggiungere il provolone, le olive e i pomodori secchi, mescolare con un cucchiaio, versare il composto nello stampo e infornare

Far cuocere per almeno 40-45 minuti. Per verificare la cottura utilizzare uno stecchino di legno.