

Plumcake salato con zucchine, speck e gorgonzola



di Miriam Leto - 27/10/2015 11:00

Un piatto dal gusto rustico: il plumcake salato alle zucchine, speck e gorgonzola. Ideale per una cena informale, o per un picnic fuori porta. Scopri la ricetta!



Il **plumcake salato con zucchine, speck e gorgonzola** è un piatto unico dal sapore rustico e decisamente godereccio. Grazie al gorgonzola, meglio non troppo stagionato, la nota soffice dentro e croccante fuori tipica di questa varietà di **torta salata** si sposa con successo alla cremosità e al tocco deciso del formaggio. Lo speck regala un accento piacevolmente salino, e le **zucchine**, verdura dolce e versatile, la freschezza che solo le prelibatezze dell'orto conferiscono ai piatti.

La **ricetta del plumcake** salato, di facile e veloce realizzazione, è perfetta servita per una cena informale tra amici o in famiglia, come piatto unico, o accompagnato da salumi e appetizer, ma anche per arricchire di gusto **un picnic all'aria aperta** o una merenda autunnale in campagna.

Informazioni

Difficoltà

Facile

Categoria

Torte salate

Preparazione

20 minuti

Cottura

40 minuti

Tempo totale

60 minuti

Dosi

4-5 persone

Ingredienti

Farina integrale

80 gr

Farina 00

200 gr

gorgonzola con mascarpone

250 gr

Speck a cubetti

300 gr

Zucchine

3-4 di medie dimensioni

Lievito istantaneo

1/2 bustina

Uova

2

Latte

un bicchiere scarso

Pecorino grattugiato

100 gr

sale e pepe

q.b.

olio extra-vergine di oliva

q.b.

Preparazione

- 1. Accendi il forno a 180 gradi** in modalità ventilata.
- In una terrina capiente **versa le due farine e il lievito**. Aggiungi un pizzico abbondante di sale. Fai un buco al centro e rompi le uova. Amalgama il tutto con l'aiuto di una forchetta. Aggiungi anche il latte e il pecorino.
- Lava le zucchine e tagliale a **cubetti piccolissimi**. Falle rosolare in padella con olio d'oliva per circa cinque minuti, **falle caramellare** con un mezzo bicchiere di acqua e un po' di succo di limone e lasciale cuocere per altri cinque minuti. Scolale dall'olio, tamponale, lascia raffreddare.
- Aggiungi all'impasto lo speck a cubetti, e il gorgonzola tagliato a dadini piccoli. Incorpora anche le zucchine e mescola bene il tutto. Regola di sale e pepe.
- Imburra uno **stampo rettangolare alto a cassetta**. Versa l'impasto del plumcake e spennella la superficie con rosso d'uovo. Inforna per **40 minuti a 180 gradi**.

Vota la ricetta



