

Plumcake salato con bieta e cotto

Autore: brandmade brandmade

Data: 28 Marzo 2016



Questo **plumcake salato con bieta e cotto** è davvero perfetto per un picnic all'aperto o un brunch domenicale. **Ricetta**

1. Lavate e mondate a striscioline le biette
2. In una terrina setacciate la farina con il lievito
3. A parte in una ciotola, rompete le uova e unite il parmigiano, il latte, la panna, l'olio, il sale e il pepe
4. Sbattete con una frusta e incorporate la bietina
5. Unite i 2/3 della la fontina e il prosciutto a cubetti
6. Incorporate pian piano la farina
7. Amalgamate grossolanamente in modo che l'impasto non sia troppo omogeneo
8. Foderate uno stampo da plumcake con carta da forno e versatevi tutto

9. Cospargete il resto di fontina e prosciutto in superficie e infornate a 180° per 50 minuti
10. Fate intiepidire il plumcake nello stampo e appena possibile estraetelo, affettatelo e servitelo.

Potrebbe interessarti anche:

- [Torta salata alle patate e rosmarino](#)
 - [Quiche senza uova con ricotta e radicchio belga](#)
-

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/ricette/plumcake-salato-con-bieta-e-cotto/>

Generato il 30/04/2025