

# Plumcake al pomodoro e olive

Senza glutine



## Ingredienti

*3 uova*

*100 ml acqua*

*1 presa sale*

*150 gr passata di pomodoro #*

*70 ml olio EVO*

*100 gr parmigiano reggiano grattugiato*

*1 bustina lievito istantaneo per salati*

*100 gr farina di grano saraceno #*

*100 g farina di riso #*

*Scamorza affumicata senza lattosio q.b.*

*Origano q.b.*

*Pomodorini q.b.*

*Olive nere q.b.*

## **Procedimento**

*In una ciotola capiente lavorate le uova e l'olio EVO con una frusta a mano. Unite l'acqua, la passata di pomodoro, il sale ed il parmigiano. Incorporate poi la farina di grano saraceno, quella di riso e il lievito per salati. Infine unite la scamorza affumicata a dadini e le olive nere tagliate a rondelle. Mescolate tutto fino a ottenere un composto cremoso e liscio. Rivestite lo stampo da Plumcake da 22cm con carta forno e versateci all'interno il composto. Sulla superficie disponete i pomodorini precedentemente lavati e l'origano. Fate cuocere in forno statico a 180° per circa 40 – 45 minuti.*

**Ricetta originale di “Pasticcerando senza glutine”**