

Plumcake salato con piselli e prosciutto cotto

Senza glutine



Ingredienti

180 gr piselli surgelati

200 gr prosciutto cotto

50 gr farina senza glutine per pane #

100 gr fecola di patate #

50 gr Latte senza lattosio

olio extravergine d'oliva

2 uova

8 gr lievito chimico in polvere #

2 cipollotti

4 gr sale

Procedimento

Tagliate a rondelle i cipollotti dopo aver eliminato le radichette alla base e un pezzettino della parte verde e averli sciacquati bene. Saltate un cucchiaino di olio in padella e unite i cipollotti, lasciateli rosolare dolcemente per un paio di minuti. Aggiungete i piselli surgelati e lasciate cuocere il tutto per 5 – 7 minuti. Se usate i piselli freschi controllate la cottura dopo 5 minuti, se sono cotti spegnete. Se invece optate per i piselli cotti basterà scolarli, sciacquarli e metterli in padella per 1 minuto in modo che si insaporiscano con i cipollotti. In una ciotola unite la farina, e la fecola. Unite anche il lievito e mescolate con una forchetta tutti gli ingredienti secchi. In un'altra ciotola rompete le uova e versate il latte. A seguire l'olio e incorporate con una frusta a mano. Proseguite aggiungendo il sale. Ora unite in 2 – 3 riprese gli ingredienti secchi, lavorate il tutto sempre con la frusta a mano, otterrete così un composto cremoso privo di grumi. Ora aggiungete i dadini di prosciutto cotto. Ed infine i piselli e i cipollotti. Lavorate con una spatola in modo che tutti gli ingredienti siano ben incorporati. Trasferite il composto in uno stampo leggermente oliato. Se usate lo stampo in silicone basterà usare l'olio, se invece utilizzate uno stampo rigido oliate e infarinate sia la base che i bordi. Cuocete in forno preriscaldato statico per 40 – 45 minuti ponendo il plumcake nel ripiano centrale del forno. Prima di estrarlo controllate la cottura infilzando uno stecchino lungo al centro. Se esce asciutto vuol dire che è ben cotto, altrimenti proseguite la cottura per qualche minuto. Lasciatelo riposare qualche minuto in forno spento con lo sportello aperto prima di estrarlo dal forno. Infine potete adagiarlo in un bel tagliere da portata.

Ricetta dal web