

# Plumcake con verdure e edamer

Categoria: Vegetariana - Focacce e Torte salate



## Informazioni Generali

**Preparazione:** 20 min **Cottura:** 30 min **Dosi per:** 6 persone  
**Costo:** Basso **Difficoltà:** Bassa

Questo plumcake salato con verdure e edamer è un'alternativa al solito pane da portare in tavola. Molto colorato e divertente, il plumcake salato con verdure e edamer è facile da preparare e il risultato sarà un trionfo di colori e profumi.



### Per il plumcake

|                              |  |                                |
|------------------------------|--|--------------------------------|
| >> Carote<br>100 gr          | >> Lievito chimico in polvere<br>1 bustina | >> Pinoli<br>q.b.              |
| >> Cipollotto fresco<br>1    | >> Mais<br>70 gr                           | >> Sale<br>q.b.                |
| >> Edamer<br>100 gr          | >> Olio di oliva<br>100 ml                 | >> Semi di sesamo<br>qb        |
| >> Erba cipollina<br>5 steli | >> Panna<br>fresca 100 ml                  | >> Uova<br>medie 2             |
| >> Farina<br>00 250 gr       | >> Pepe<br>q.b.                            | >> Zucchine<br>con fiore 70 gr |
| >> Latte<br>100 ml           |  |                                |

## Preparazione



Accendete il forno a 180° .  
Tagliate a tocchetti molto piccoli le carot (1) e mettetele in una padella antiaderente con l'olio (2) ; riducete a rondelle le zucchine e a fettine sottili il cipollotto (3); fate cuocere le carote qualche minuto a fuoco medio



4  
5  
6  
e poi aggiungete le zucchine e il cipollotto e i fiori di zucca (4), fate cuocere circa 5-7 minuti fino a che le verdure siano tenere ma non sfatte.

In una terrina setacciate la farina con il lievito e grattugiate il formaggio (5), mescolate bene; aggiungete il mais (6) e mescolate anche questo in modo che si sinfarini leggermente;



tritate anche l'erba cipollina e unitela nella terrina (8); versate anche le verdure cotte (9) e mescolate di nuovo il tutto;



Versate l'olio nel composto (10) e in un'altra terrina versate il latte, la panna e le due uova (11) e sbattete leggermente, (12)



versate ora questo composto in quello con la farina (13), amalgamate il tutto con un cucchiaino.

Preparate lo stampo da plum cake della capacità di 1l rivestendolo con carta forno che avrete bagnato sotto acqua corrente (14) e poi strizzata (questo serve a farla aderire meglio allo stampo) usatela ora ancora unmda per coprire lo stampo (15) facendola aderire bene alle pareti;



Versate ora il composto del plumcake e poi spennellate la superficie con del latte; spolverate con i semi di papavero (19), i pinoli e i semi di sesamo (20-21).

Cuocete in forno caldo per 35 minuti; controllate la cottura con uno stecchino. Fate poi raffreddare una decina di minuti nello stampo e poi sformatelo su una gratella o un vassoio così da farlo freddare completamente.

### Consiglio

Questo plumcake salato si può preparare anche utilizzando del gruyere al posto dell'edamer o con della fontina, tutti formaggi non troppo stagionati ma che diano un sapore deciso al plumcake stesso. E' bene consumarlo nell'arco di tre giorni conservandolo in un sacchetto di carta per il pane così che non secchi o che non diventi molle se conservato in un sacchetto da frigo. Sarebbe aspettare qualche ora prima di affettarlo così che l'umidità interna faccia in tempo a fuoriuscire e le fette restino ben compatte.