

soffice plumcake radicchio e noci

(INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA PLUMCAKE)



procedimento

PLUMCAKE

1. Lava e monda il radicchio di Treviso. Trita gli scalogni e taglia finemente le foglie di radicchio. Metti il tutto in una padella e lascia appassire per qualche minuto con un filo di olio extra vergine d'oliva.
2. In una ciotola unisci le uova intere, il latte, l'olio di semi di girasole bio, il pecorino grattugiato, un pizzico di sale, pepe e noce moscata. Setaccia le due farine con il lievito per torte salate, poi aggiungili al composto e amalgama il tutto utilizzando le fruste.
3. Unisci le noci tritate al radicchio, e trasferisci il tutto nella ciotola del composto mescolando bene con una spatola, se necessario aggiusta di sale.
4. Ungi con un filo di olio uno stampo da plumcake, infarinalo, e versa l'impasto appena preparato nello stampo. Inforna per 40 minuti a 180°C. Prima di sfornare controlla la cottura del plumcake con uno stecchino. Lascialo intiepidire una decina di minuti prima di tagliarlo!