



Cake alle zucchine

[Del 29/05/2001 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Torte salate](#)]

Ingredienti: per 8 persone: 150 g di zucchine col fiore, 200 g di farina, 3 uova, 10 cl di latte, 50 g di prosciutto cotto (fette da 50 g), 50 g di formaggio emmenthal, 80 g di burro, 1/2 bustina di lievito in polvere, 1 rametto di basilico, sale, pepe

Separate i fiori dalle zucchine e lavateli velocemente sotto l'acqua corrente, poi spezzettateli. Tagliate a dadini regolari il prosciutto e grattugiate il formaggio. Tritate grossolanamente le zucchine e rosolatele, in una padella a fiamma vivace con 20 g di burro, in modo che perdano l'acqua di vegetazione. Unite poi i fiori e le foglie di basilico e lasciate cuocere ancora per un paio di minuti, quindi salate e pepate a piacere. Setacciate la farina con il lievito, poi lavoratela con 40 g di burro, le uova, sale e pepe. Aggiungete quindi il latte caldo, le zucchine, i fiori, il prosciutto e il formaggio e mescolate con cura. Versate il composto ottenuto in uno stampo da plumcake, unto con il burro rimasto, e lasciatelo riposare per 15 minuti circa. Cuocetelo poi in forno preriscaldato a 180 gradi per un'ora circa (per verificare la cottura, infilate al centro uno stuzzicadenti ed estraetelo: dovrà risultare asciutto). A fine cottura, lasciate riposare il cake per una decina di minuti a temperatura ambiente, poi sformatelo, lasciatelo intiepidire e servitelo.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]