



Plumcake di zucchine e caprino - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Postato da Erica

torte salate - cake - zucchine - caprino

(dal blog [Food & the City](#))

Ingredienti:

- 3 zucchine tagliate a rondelle;
- 150 g di farina 0;
- mezza bustina di lievito per torte salate;
- 3 uova;
- 120 g di latte;
- 50 g di olio di semi;
- 80 g di gruyere grattugiato;
- 200 g di caprino;
- 3 cucchiaini di parmigiano;
- 1 cucchiaio di erbe tritate (salvia, basilico, menta);
- sale e pepe;

Saltare le zucchine con aglio e olio e lasciarle raffreddare. Mescolare insieme farina, lievito, uova e lavorare bene; aggiungere il latte, l'olio, sale e pepare.

A parte mescolare insieme tutti i formaggi ed unirli al resto del composto; alla fine aggiungere le zucchine e le erbe tritate.

Imburrare uno stampo da plumcake e versare l'impasto. Infornare a 180° per 45 minuti.



La mia variante è stata mettere del "Monte veronese" (tipo Asiago per intenderci) al posto del Gruyere che non avevo.

Forse mi è venuto un po' bassino (A tal proposito penso che uno stampo da 25 cm sia l'ideale, il mio era più lungo): l'ho fatto in fretta e non l'ho seguito molto, ma la prossima volta sarà anche meglio! ■