



Gâteau invisible con zucchine e taleggio

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 40 Min.
Tempo di 1 Ore
cottura
Porzioni 8
Elettrodomestico Combair SE dal 2015

Preparazione

350 g di patate
500 g di zucchine
2 cipolle, di grandezza media
200 g di taleggio
noce moscata, grattugiata fresca
sale
pepe

Pelare le patate e affettarle finemente insieme alle zucchine. Tagliare le cipolle a strisciole e il taleggio a fette. Mescolare le verdure e le cipolle, condire con noce moscata, sale e pepe.

40 g di burro
3 uova
150 ml di latte
120 g di farina
1 CM di lievito in polvere
2 CM di prezzemolo

Sciogliere il burro e mescolare bene con le uova e il latte. Mescolare la farina con il lievito in polvere e incorporare al composto con le uova insieme al prezzemolo.

Versare metà del composto di verdure nella teglia per cake preparata in precedenza e premere bene. Versare metà del composto sopra le verdure. Distribuire il taleggio al centro dello stampo, coprire con il resto delle verdure e premere nuovamente. Coprire con il resto del composto e posizionare lo stampo sulla griglia nella camera di cottura fredda. Cuocere.

Aria calda umida 180 °C per 1 Ore

Lasciar raffreddare leggermente il gâteau nello stampo in modo che si possa tagliare facilmente a pezzi.





Accessori

Teglia per cake, lunga 30 cm imburata

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il

11.12.2019

