



# Plumcake salato con porro, rosmarino e pinoli

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.  
Tempo di cottura 45 Min.  
Porzioni 12  
Elettrodomestico Combair HSE dal 2015

## Preparazione

400 g di porro  
50 g di burro  
2 rametti di rosmarino  
sale  
pepe  
noce moscata

Tagliare i porri a metà nel senso della lunghezza, lavarli e tagliarli a semirondelle sottili. Rosolare i porri nel burro. Staccare gli aghi di rosmarino dai rametti, tritarli e aggiungerli ai porri. Condire i porri con sale, pepe e noce moscata. Lasciar raffreddare.

1 CM di burro  
2 CM di pane grattugiato

Imburrare la teglia per cake e cospargerla con il pane grattugiato.

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 160 °C con Aria calda umida**

80 g di burro  
½ CT di cumino, macinato  
150 g di farina  
1 CT di lievito in polvere  
125 g di parmigiano, grattugiato  
3 uova  
150 ml di latte

Mescolare cumino, farina, lievito in polvere, uova, burro, latte e parmigiano e lavorare fino a ottenere un impasto liscio. Aggiungere i porri e versare l'impasto nello stampo.

50 g di pinoli

Versare i pinoli sull'impasto. Trasferire la teglia per cake sulla griglia nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.





### **Infornare l'alimento**

**Aria calda umida 160 °C per 45 Min.**

Togliere il dolce dallo stampo e lasciarlo raffreddare.

### **Accessori**

---

Teglia per cake, lunga 30 cm

Griglia

