

Cake Alle Zucchine

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: dovr? risultare asciutto). A fine cottura, lasciate riposare il cake per una decina di minuti a temperatura ambiente, poi sformatelo, lasciatelo intiepidire e servitelo.

Ingredienti

150 G Zucchine Col Fiore
200 G Farina
3 Uova
10 Cl Latte
50 G Prosciutto Cotto (fette Da 50 G)
50 G Formaggio Emmenthal
80 G Burro
1/2 Bustina Lievito In Polvere
1 Rametto Basilico
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 60 minuti. Riposo: 30 minuti.