

TORTE SALATE

# Cake prosciutto cotto e olive

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

100 g di farina  
100 g di Maizena  
3 uova + 2 albumi  
100 g di emmental  
150 g di olive verdi denocciolate  
200 grammi di prosciutto cotto  
10 cl di vino bianco  
10 cl di olio di semi  
sale  
pepe a.p  
1 bustina di lievito.

## PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola mettere la farina, il lievito, le uova, il sale e il pepe. Mescolare bene. Aggiungere l'olio. Aggiungere gli albumi montati a neve, il formaggio grattugiato e il vino. Aggiungere il prosciutto cotto tagliato a dadini e le olive affettate. Versare in uno

stampo rettangolare imburrato e infarinato. Fare cuocere per circa un'ora a 200 gradi.  
Lasciare raffreddare. Mangiare freddo accompagnato da un'insalata.