

TORTE SALATE

Plum cake salato fave e pecorino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 3 uova
- 50 g di olio di arachidi
- 50 g di latte
- 180 g di farina 00
- 50 g di pecorino a pezzetti
- 30 g di parmigiano grattugiato
- 100 g di fave fresche
- 50 g di pancetta a dadini ripassata in padella
- sale e pepe
- ½ bustina di lievito istantaneo per salati.

PREPARAZIONE

- 1 Sbollentare le fave per 5 minuti, quindi togliere la buccia.



2 Sbattere le uova e l'olio con la frusta fino ad ottenere un composto spumoso, quindi, aggiungere il latte e la farina.



3 Aggiungere tutti gli altri ingredienti.



4 Aggiungere per ultimo il lievito, quindi infornare a 180°C per circa 40 minuti.



5 Ecco la fetta:



E' buonissimo come accompagnamento a formaggi e salumi.

NOTE