

## PLUMCAKE AL POMODORO E ORIGANO



Un piatto unico vegetariano dal profumo mediterraneo, dalla cucina di Roberta Castrichella AKA Robysushi:

Media 50' Piatto Unico

### INGREDIENTI (6 PORZIONI)

- 90 g [Salsa Datterino con Basilico 350 g](#)
- 300 g Farina di farro
- 100 g Latte intero
- 10 g Lievito per torte salate
- 100 g Olio di semi
- 2 cucchiaini Origano secco
- 50 g Parmigiano grattugiato
- 3 Uova

### PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



### PREPARAZIONE

1. In una ciotola rompere le uova, unire il parmigiano e sbattere con una frusta.
2. Aggiungere la farina e il lievito setacciati e girare ancora fin quando il composto sarà omogeneo.
3. Unire insieme latte ed olio e lavorare con una frusta; quando saranno bene amalgamati tra loro aggiungere all'impasto.
4. Unire poi la passata di datterino e l'origano. Lavorare ancora con la frusta fin quando l'impasto sarà omogeneo.
5. Versare l'impasto in uno stampo da plumcake ricoperto da carta forno bagnata e strizzata.
6. Cuocere in forno statico già caldo a 180 ° per 35 minuti. Fare la prova stecchino per controllare l'avvenuta cottura prima di estrarlo dal forno.