

Torta salata con pomodori secchi, olive e mozzarella

Ingrédients

- 4 uova
- 1 pizzico di sale
- 1 spicchio d'aglio tritato finemente o 1 cucchiaino d'aglio in polvere
- 1 cucchiaino di origano secco
- 110g di olio d'oliva
- 200g di farina
- 6g di lievito chimico
- 40g di latte intero
- 50g di panna liquida intera
- 250g di mozzarella
- 75g di olive taggiasche tritate
- 100g di pomodori secchi tritati

Préparation

1. Prima ricetta di questa nuova categoria salata, un cake ovviamente!
2. Un cake salato quindi, in versione estiva qui poiché è farcito con pomodori secchi, olive e mozzarella. Sta a voi adattarlo secondo le stagioni e i vostri gusti, con altri formaggi, altre erbe, cipolle caramellate, frutta secca (una versione nocciola/olio di nocciola/zucca/formaggio di capra per l'autunno ad esempio).
3. Lasciate spazio alla vostra creatività e agli ingredienti che avete in dispensa!
4. Tempo di preparazione: 25 minuti + 1 ora di cottura Per un cake di 22 a 24 cm: Ingrédients: 4 uova 1 pizzico di sale Pepe a piacere 1 spicchio d'aglio tritato finemente o 1 cucchiaino d'aglio in polvere 1 cucchiaino di origano secco di olio d'oliva di farina di lievito chimico di latte intero di panna liquida intera di mozzarella di olive taggiasche tritate di pomodori secchi tritati Ricetta: Sbattete le uova con il sale e il pepe.
5. Aggiungete l'aglio e l'origano, poi l'olio d'oliva.
6. Incorporate la farina e il lievito chimico precedentemente setacciati, poi il latte e la panna.
7. Infine, incorporate la mozzarella tagliata a piccoli pezzi insieme alle olive e ai pomodori secchi.
8. Versate l'impasto in uno stampo imburrato o foderato con carta da forno.
9. Infornate nel forno preriscaldato a 165°C per circa 1 ora (la punta di un coltello inserita nel cake deve uscire pulita).
10. Lasciate intiepidire, poi sformate il cake su una griglia e lasciatelo raffreddare prima di gustarlo!