

CAKE ALLE ZUCCHINE

Ingredienti per 8 persone:

- 150 g di zucchine col fiore
- 200 g di farina
- 3 uova
- 10 cl di latte
- 50 g di prosciutto cotto (fette da 50 g)
- 50 g di formaggio emmenthal
- 80 g di burro
- 1/2 bustina di lievito in polvere
- 1 rametto di basilico
- sale
- pepe

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: dovrà risultare asciutto).

A fine cottura, lasciate riposare il cake per una decina di minuti a temperatura ambiente, poi sformatelo, lasciatelo intiepidire e servitelo.