

## Plumcake salato con piselli, spinaci e pecorino

*Cerchi un'idea genuina per uno spuntino salato o un aperitivo? Scopri questo soffice plumcake proposto da Casa Di Vita. Ecco la ricetta!*



Lo spuntino non è mai stato così interessante! Il protagonista di oggi è il plumcake, in una veste inedita.

Casa Di Vita te lo propone nella sua **versione salata** con **piselli, spinaci e pecorino**. Molto semplice da preparare, è consigliato per uno **spuntino** diverso dal solito o per accompagnare un **aperitivo**. Ottimo anche per far apprezzare le verdure ai bambini, dona un originale colore verde per rallegrare la tua tavola o le tue pause fuori casa.

**Difficoltà: bassa**

**Costo: medio**

**Tempo di preparazione: 30 min.**

### Ingredienti

**(per uno stampo da 22 cm)**

3 uova

**250 g di farina integrale di grano tenero Despar Scelta Verde Bio,Logico**

100 g di latte intero o bevanda di soia

30 g di olio extravergine di oliva

60 g di porro

150 g di piselli

60 g di spinacino

**2 cucchiari di semi oleosi misti Despar Vital**

60 g di pecorino grattugiato

Mezza bustina di lievito per torte salate

2 pizzichi di sale

Noce moscata q.b.

### Preparazione

1. Taglia a rondelle il porro e fallo appassire in una padella antiaderente con poca acqua.

Aggiungi i piselli e una grattugiata di noce moscata. Copri con poca acqua e lasciali cuocere per una decina di minuti.

2. Sguscia le uova in una ciotola, aggiungi il pecorino, l'olio, lo spinacino, i semi oleosi, il latte e la farina già miscelata con il lievito e il pecorino grattugiato. Amalgama tutto.

3. Aggiungi i piselli con il porro intiepiditi e il sale. Mescola nuovamente.

4. Trasferisci il composto in uno stampo da plumcake rivestito da carta da forno per facilitare l'estrazione. Cuoci in forno preriscaldato a 160 °C per circa un'ora o finché sarà leggermente dorato (fai la prova stecchino).