

# Plumcake salato pistacchi e prosciutto crudo

Ecco un plumcake molto gustoso che è ottimo per gli aperitivi. E' anche molto veloce da preparare, perchè utilizza il lievito istantaneo. Per la versione vegetariana si può sostituire il prosciutto crudo



con formaggio a dadini oppure qualche verdura tagliata fine e saltata velocemente in padella, come carote o zucchine.

## Ingredienti:

- 150 gr di prosciutto crudo dolce
- 100 gr pistacchi sgusciati
- 280 gr farina 00
- 50 gr parmigiano grattugiato
- 3 uova intere
- 20 gr latte intero
- 50 gr olio extravergine
- 60 gr burro
- 10 gr zucchero semolato
- 10 gr sale fino
- 1 busta di lievito per torte salate (istantaneo)

Tritare il prosciutto grossolanamente a coltello. In una ciotola mescolare il parmigiano grattugiato al burro ammorbidito, aggiungere l'olio, il latte, le uova intere e il sale.

Mescolare bene poi aggiungere la farina, il lievito e iniziare a impastare velocemente con le mani; dopo circa 1 minuto, aggiungere il lievito, tutto il prosciutto e circa 2/3 dei pistacchi.

Amalgamare bene l'impasto ma senza lavorare eccessivamente per

non sviluppare troppo glutine (in questo modo il plumcake risulta abbastanza friabile), dopodiché foderare uno stampo da plumcake con carta forno leggermente inumidita e strizzata, dare una forma allungata alla pasta con le mani e depositare nello stampo.

Ricoprire con i rimanenti pistacchi e cuocere in forno fino per circa 40 minuti a 200°.

Estrarre quando l'impasto è ben cotto (fare sempre la prova stecchino). Sformare dallo stampo e fare raffreddare su una gratella.