Pomì
O Così. O Pomì.

Plumcake con uova sode e piselli

Tempo di preparazione: 60 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Farina 00: 250 gr
- Latte: 125 gr
- Lievito istantaneo per preparazioni salate: 1 bustina
- Olio extra vergine di oliva: 75 gr
- Parmigiano grattugiato: 100 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Uova: 3

Condimento

- Cipolla: 1
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Pepe nero: q.b.
- Pisellini (freschi o surgelati): 200 gr
- Sale: q.b.
- Uova sode: 3

Preparazione

Il plumcake con uova sode e piselli è una torta rustica veloce, soffice e deliziosa. È un **plumcake salato ricco e gustoso**, ideale da servire come antipasto e perfetto per qualsiasi occasione. Lo vedo benissimo per **Pasqua**, è morbido e gustosissimo, con un ripieno a sorpresa che stupirà tutti!

Procedimento:

1. Versate l’olio in padella e soffriggete la cipolla tritata finemente. Unite i piselli e fateli rosolare per un minutino. Aggiungete la ***Passata di Pomodoro Pomì***, conditela con sale, pepe e lasciate cuocere il tutto per una decina di minuti, il sugo dovrà restringersi.
2. Mettete le uova in una ciotola e sbattetele con le fruste insieme all’olio. Aggiungete la farina, il latte, il parmigiano grattugiato, il lievito, sale, pepe nero e lavorate il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo e senza grumi. Unite i pisellini al pomodoro e mescolate.
3. Trasferite poco più di metà composto all’interno di uno stampo da plumcake, disponete al centro le uova sode sgusciate e copritele con l’altra parte di impasto.
4. Cuocete il plumcake con uova sode e piselli in forno preriscaldato a 180° gradi per circa 30-35 minuti, fate la prova stecchino per verificare che sia ben cotto dentro.

For this recipe we used:

Passata Classica 200 gr