

PLUMCAKE AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di prosciutto crudo
- 5 uova
- 200 g di formaggio grattugiato

Per la salsa:

- 50 g di burro
- 30 g di farina
- 2 cucchiaini concentrato di pomodoro
- 2 cucchiaini erbe miste tritate
- 2 bicchieri acqua
- sale
- pepe

Tritate il prosciutto, unite il formaggio, i tuorli e gli albumi montati a neve.

Versate in uno stampo rettangolare e cuocete in forno a 180°, a bagnomaria, per 30 minuti.

Intanto sciogliete il burro, unite il concentrato sciolto in poca acqua calda e la farina.

Diluite con l'acqua, profumate con le erbe, salate e pepate.

Cuocete per 5 minuti, continuando a mescolare.

Servite il plumcake a fette, con la salsa calda a parte.