

CAKE AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 6 persone:

- 100 g di farina
- 1 bustina di lievito
- sale
- 300 g di prosciutto crudo a dadini
- 200 g di formaggio groviera
- 3 uova
- 1 tazza di latte
- 1 tazza di olio d'oliva
- burro
- besciamella

Battere le uova, unire la farina setacciata con il lievito e 1 cucchiaino di sale poca per volta, sciogliendo bene i grumi. Incorporare anche il formaggio grattugiato, il prosciutto, il latte e l'olio.

Versare l'impasto in uno stampo da plumcake imburrito, coprire e far lievitare per 15'.

Mettere in forno preriscaldato a 220°C e cuocere per 45'.