



Plumcake con pesto di rucola e pomodorini

<https://www.lacucinaimperfetta.com/plumcake-con-pesto-di-rucola-e-pomodorini/>



 Preparazione: **20 min**

 Cottura: **40 min**

 Tempo totale: **1 h**

 Difficoltà: **facile**

 VEGETARIANA

Il **plumcake con pesto di rucola e pomodorini** è una soffice e saporita torta salata da servire come fresco antipasto o da gustare come piatto unico in una cena veloce davanti alla tv. L'aspetto è davvero molto bello grazie al verde del pesto di rucola e al rosso dei pomodori che, disposti anche interi sulla superficie, rendono questo cake ancora più invitante e appetitoso. L'interno resta umido ed è quindi buonissimo sia da solo che in accompagnamento con verdure o formaggi. Credo che fino ad ora sia il plumcake salato che ho preferito anche per la grande facilità con cui si prepara. Potete tranquillamente prepararlo la mattina e servirlo la sera. Provate anche il [plumcake feta e pomodori secchi](#), anche questo super saporito!

[Giuliana Manca](#)

INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 6 PERSONE



- farina 0 110 g
- farina integrale 100 g
- uova 3
- olio di semi 70 g
- latte 110 g
- pomodori ciliegini 250 g
- rucola 70 g
- parmigiano grattugiato 80 g
- mandorle 30 g
- olio extra vergine di oliva 30 g
- lievito istantaneo per torte salate 1 bustina
- sale

PROCEDIMENTO

COME FARE IL PLUMCAKE CON PESTO DI RUCOLA E POMODORINI

1

Preparate il pesto di rucola frullando insieme la rucola ben lavata, le mandorle, l'olio extra vergine di oliva, 30 g di parmigiano e un pizzico di sale. Lavate i pomodorini, tagliateli in 4 parti, eliminate i semi e tagliate ogni parte in due. Conditeli con un pizzico di sale e tenetene da parte 5-6 interi.



2

Versate il pesto di rucola in una ciotola e unite le uova e l'olio di semi, amalgamate bene e aggiungete le farine setacciate e un pizzico di sale.



3

Mescolate aggiungendo anche il latte e infine i pomodorini e il lievito setacciato.



4

Ungete di olio uno stampo da plumcake 26x11 e versatevi dentro il composto, quindi adagiate sulla superficie i pomodorini interi e cuocete in forno preriscaldato a 180° per circa 40 minuti. Prima di spegnere fate la prova stecchino. Fate ben intiepidire il plumcake prima di toglierlo dallo stampo.



CONSERVAZIONE

Potete conservare il plumcake con pesto di rucola e pomodorini in un ambiente fresco e asciutto per un paio di giorni coperto con la pellicola o l'alluminio per alimenti.