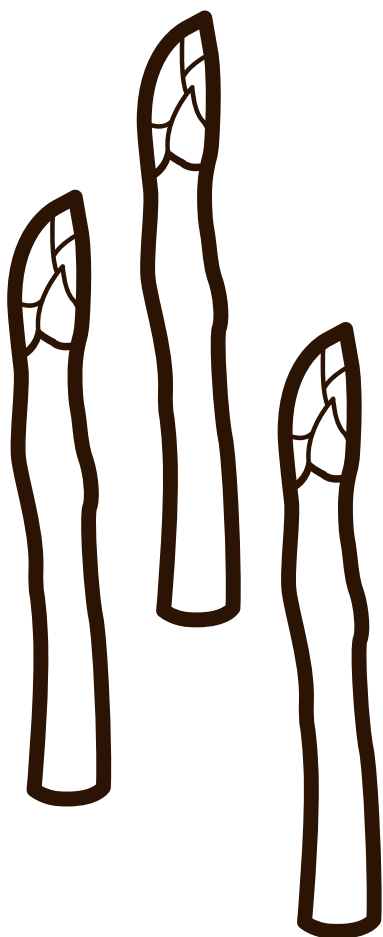




Ingredienti per 6 persone

180 gr di farina
100 gr di formaggio spalmabile,
caprino o ricotta asciutta
100 ml di latte
9 asparagi
6 cucchiaini di olio
3 uova
1 bustina di lievito per torte salate
Parmigiano reggiano
Sale
Pepe

Plumcake *agli* asparagi

Privare gli asparagi della parte di gambo più coriacea e cuocere al vapore. Battere in una terrina le uova con il latte. Aggiungere la farina e il lievito setacciati, l'olio, il formaggio e 2 cucchiaini di Parmigiano grattugiato. Regolare di sale e pepe.

Imburrare e infarinare uno stampo da plumcake lungo 18/20 centimetri e riempirlo con il composto ottenuto, alternandolo con gli asparagi. Cuocere in forno a 180° per circa 45 minuti.

Posta una foto del tuo piatto usando
l'hashtag **#ricetteorsiniedamiani** e taggaci.
Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



www.orsiniedamiani.it

 **Orsini &
Damiani**
Dal 1968, coltiviamo valori.