

ANTIPASTO

Cake con Peperoni, Olive e Feta



Procedimento

Fate abbrustolire i peperoni sotto il grill del forno caldo o su una piastra sulla fiamma. Avvolgeteli singolarmente nella stagnola, lasciateli raffreddare, spellateli, privateli dei semi e riduceteli a striscioline. Tagliate a metà le olive.

Sbattete le uova in una ciotola, poi unite l'olio, il latte, il basilico spezzettato, sale e pepe e mescolate bene. Incorporate quindi la farina, setacciata con il lievito, i peperoni, le olive e il pecorino.

Versate il composto in uno stampo da plum cake foderato con carta da forno e cuocetelo in forno caldo a 180° C per 50-60 minuti. Fate freddare il cake su una gratella prima di sformarlo e servirlo.

Ingredienti per 6:

200gr di farina,
500gr di peperoni,
100gr di olive nere,
100gr di feta a pezzetti,
3 uova,
1dl di latte,
1 bustina di lievito in polvere,
8 cucchiaini di olio evo;
Basilico, sale e pepe.

Note e Suggerimenti

Ricetta "copiata e provata" da Vero Cucina - n° 4 Aprile 2012. Unica rivisitazione che mi sono permesso di fare (alla seconda prova) è sostituire il pecorino grattugiato con della feta.

Ottimo come antipasto o per un buffet finger food...