



Cake alle olive e GranMix al Pecorino Ferrari



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

3 uova
1 dl di olio di semi
1 dl di latte intero
180 g di farina 00
1 busta di GranMix al Pecorino Ferrari
100 g di pancetta affumicata
100 g di olive verdi denocciolate
100 g di olive nere denocciolate
pepe
1 bustina di lievito per torte salate

IN QUESTA RICETTA



GranMix Pecorino

PREPARAZIONE (65 MINUTI)

1. In una ciotola, con una frusta, sbattete le uova insieme all'olio di semi.
2. Unite il latte e la farina setacciata, continuate a mescolare per amalgamare il tutto.
3. Incorporate il GranMix al Pecorino Ferrari, la pancetta e le olive verdi e nere denocciolate. Potete aggiungerle intere oppure tagliate a rondelle, nel secondo caso sarà più semplice ottenere una distribuzione uniforme delle olive nel cake, una volta tagliato.
4. Aggiustate di pepe e unite da ultimo il lievito ben setacciato.
5. Mescolate e versate l'impasto in uno stampo da cake da circa 25 x 11 cm, rivestito di carta forno.
6. Cuocete in forno già caldo a 180° per 50 minuti, verificando la cottura con uno stecchino.
7. Sfornate, fate raffreddare completamente prima di tagliare a fette e servire. La dose di cake in verità è abbondante per 4 persone, ma non sarà un problema né finirlo, né portarlo al lavoro per una pausa pranzo originale e gustosa.