

## PLUMCAKE PEPERONI, OLIVE E PECORINO



**Chef:** Gianluca Galliera

### Ingredienti Menù

200 g. Peperonepronto - V41  
50 g. Grancrema di Pecorino - KG1  
80 g. Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91  
q.b. Staccante spray - Q10

### Ingredienti

250 g. farina  
50 g. fecola di patate  
100 g. latte  
100 g. panna  
3 (o 150 g di uovo pastorizzato in brick) tuorli d'uovo  
3 (o 150 g di uovo pastorizzato in brick) albumi montati a neve  
50 g. Parmigiano Reggiano grattugiato  
5 g. sale  
q.b. pepe  
5 g. basilico  
1 bustina da 15 g. lievito istantaneo

### Procedimento

Versare la farina e la fecola di patate nel bicchiere della planetaria con frusta per montare e aggiungere il latte, la panna fresca, i tuorli d'uovo, la Grancrema di pecorino, sale, pepe ed impastare fino a ottenere un impasto omogeneo. Successivamente sostituire la frusta con quella a foglia per impastare e aggiungere il Parmigiano Reggiano grattugiato, il lievito, il basilico a julienne, le Olive nostraline e il Peperonepronto tritato grossolanamente a coltello. Amalgamare tutti gli ingredienti a velocità media per qualche minuto. Incorporare infine gli albumi montati a neve a mano. Imburrare con lo Staccante spray uno stampo da plumcake rettangolare, versarvi il composto, decorare con le Olive nostraline e cuocere in forno preriscaldato a 170°C per 60 minuti circa.

Consigli utili: Cuocere il plumcake coperto con carta stagnola per 30 minuti, poi completare la cottura scoperto.