

# PLUM CAKE DI ZUCCA E PROVOLONE VALPADANA PICCANTE

## Ingredienti per 4 persone

400 g di zucca  
50 g di burro  
150 g di Provolone Valpadana piccante  
3 uova  
3 cucchiai di pinoli  
100 ml di latte  
sale  
pepe

Pelare la zucca, mondarla da semi e filamenti e tagliare la polpa a dadi. Cuocere in acqua, sale e pepe per 30 minuti, scolare e lasciare raffreddare. Ammorbidire i pinoli in acqua fredda per 15 minuti. Scaldare il forno a 200°C.

Frullare la zucca cotta.

Ammorbidire il burro ed incorporarvi le uova. Mescolare energicamente finché il composto raddoppi il volume e risulti spumoso. Incorporarlo al puré di zucca e mescolare accuratamente aggiungendo prima il latte e poi la farina.

Terminare aggiungendo il Provolone Valpadana tagliato a piccoli cubetti, sale e pepe. Versare il composto in una teglia da plum cake foderata di carta da forno, spolverare con i pinoli e cuocere in forno per 45 minuti. Lasciare riposare 15 minuti prima di servire.

