

Cake salato agli spinaci, prosciutto, pinoli e noce moscata

Quando la primavera è in arrivo, inizio ad aver voglia di colore, di leggerezza, di rinnovamento...questo oltre che a livello personale e quindi nell'abbigliamento, nell'aspetto fisico, in casa (qua inizio con i miei mitici repulisti e chi mi legge da anni sa che quando mi parte il raptus non mi ferma più nessuno!) prende spazio anche nella cucina, con la voglia di piatti un po' diversi, ricchi di colore, verdure e anche spezie che li rendono effervescenti e molto profumati.

Adoro le spezie, ne faccio largo uso nei miei piatti, ed anche nella ricetta di oggi, un **cake salato agli spinaci con prosciutto e pinoli**, dal colore squillante e dal gusto delizioso, ne ho utilizzata una che amo: la **noce moscata**, la quale ha dato quel tocco in più.

Questa spezia mi ricorda l'infanzia e la bechamella di mamma, che metteva un po' dappertutto e che era piena di questo favoloso profumo...mi ricorda un viaggio di ormai parecchi anni fa in Sri Lanka, dove ne avevo fatto incetta, anche da regalare ad amici qui, a casa.

Noce moscata, cannella, anice stellato, pepe nero...sono alcune delle mie **spezie** preferite...e voi invece?

Quali amate in particolar modo?

Pensieri e pasticcini - 2017



Ho cotto questo mio cake nella [terrina](#) in gres rossa squillante, color ciliegia di [Le Creuset](#); sapete fra l'altro che proprio in questi giorni è in atto una campagna favolosa, che si chiama **Colours of Spice**, dove il "Leit motiv" è l'accostamento cromatico fra le spezie (che tanto amiamo!) e i colori iconici di Le Creuset, come il rosso ciliegia, il giallo, il nero, l'arancio, e il verde palma.

[Qui](#) maggiori info...

Vi anticipo comunque che la **collezione Colours of Spice** è disponibile sia online sul sito, che nei negozi dei rivenditori aderenti... inoltre è acquistabile anche con una speciale soluzione: si potrà creare il proprio set di 3 pezzi e ricevere un esclusivo sconto del 20%. (Maggiori informazioni: <https://www.lecreuset.it/collezione-spezie>)

Insomma che ne dite, non è intrigante?!...io non me la farei scappare!



Cake salato agli spinaci, prosciutto cotto, pinoli e noce moscata

goloso, appetitosissimo e adatto ad un brunch o aperitivo in compagnia



Tempo di preparazione	15 minuti
-----------------------	-----------

Tempo di cottura	50 minuti
------------------	-----------

Porzioni	10 porzioni
----------	-------------

Ingredienti

- 1 uovo
- 150 g formaggio magro spalmabile
- 70 ml olio di semi di girasole
- 170 g spinaci
- 65 ml latte
- 320 g farina 00
- 1/2 bustina lievito per torte salate
- 100 ml acqua naturale
- 60 g prosciutto cotto a dadini
- 1 cucchiaino sale fino
- 2 cucchiai pinoli
- 1 pizzico abbondante noce moscata grattugiata
- q.b olio di semi di girasole e farina per la terrina di cottura

Tempo di preparazione		15 minuti
Tempo di cottura		50 minuti
Porzioni	10 porzioni	
Ingredienti		
<ul style="list-style-type: none"> • 1 uovo • 150 g formaggio magro spalmabile • 70 ml olio di semi di girasole • 170 g spinaci • 65 ml latte • 320 g farina 00 • 1/2 bustina lievito per torte salate • 100 ml acqua naturale • 60 g prosciutto cotto a dadini • 1 cucchiaino sale fino • 2 cucchiaini pinoli • 1 pizzico abbondante noce moscata grattugiata • q.b olio di semi di girasole e farina per la terrina di cottura 		
		

Istruzioni

1. Accendere il forno e portarlo ad una temperatura di 180° . Lavare e pulire ben bene gli spinaci; sbollentarli alcuni minuti, poi strizzarli e metterli in un frullatore.
2. Unire la farina ed azionare alla massima velocità per un minuto, polverizzando il tutto; aggiungere poi l'uovo, l'olio, il sale fino ed il formaggio spalmabile, continuando a frullare ed amalgamando il tutto ottenendo una crema densa.
3. Unire il latte miscelato con l'acqua, poi aggiungere il lievito e la noce moscata. Versare il composto ottenuto in una ciotola e con delicatezza unire il prosciutto cotto a dadini ed i pinoli, amalgamando il tutto con una spatola in silicone.
4. Oliare una terrina in gres ed infarinarla leggermente, poi versare

il composto e livellarlo bene; successivamente infornare e cuocere per una cinquantina di minuti. Per vedere se il cake è ben cotto, provare a punzecchiarlo con uno stuzzicadenti: se ne esce asciutto è cotto, altrimenti sarà necessario aumentare di qualche minuto i tempi di cottura.

5. Una volta pronto, sfornare e lasciar raffreddare completamente prima di servirlo a fette.

Recipe Notes

Questo cake si conserva ben chiuso al fresco (in frigorifero va benissimo) per alcuni giorni; prima di servirlo, basterà riscaldarlo per alcuni attimi in forno o nel microonde per intiepidirlo ed ammorbidirlo: sarà buono come appena sfornato!

Pensieri e pasticci - 2017



Che ne dite, non vi fa venir fame? Io adoro questo genere di preparazioni; sono perfette per un **brunch domenicale**, un **aperitivo** in compagnia: insieme ad un bel tagliere di formaggi e salumi, una birretta fresca o un buon vinello frizzante, beh...che dire, provare per credere!

E adesso che la stagione si sta finalmente aprendo, anche per un bel pic nic nei campi o magari su una spiaggia al mare...e mi fermo qui, altrimenti mi viene una voglia di scappare via che nemmeno vi immaginate!!

Pensieri e pasticci - 2017



...altro che scappare via, oggi è giorno di mestieri in casa mia, quindi scappo dal pc per mettermi di buona lena, con spazzolone, mocio e quant'altro, adios!

Ci rileggiamo presto...

...a proposito, sapete che manca poco al nono compleanno di questo mio adorato spazio virtuale?!

Come vola il tempo...dovremo festeggiare come si deve ☐

Vi abbraccio

Simona

sponsored