



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002938 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 29 Mag 2019 alle ore 10:13**

**da FIORELLA BREGLIA**

**Livello di difficoltà: Facile**

**Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice**

## Super cake salato al pomodoro

Un Super #CAKE Salato al #POMODORO, semplice, veloce, da cucinare tutto in padella!!

Aspetto i vostri commenti - che mi riscaldano il cuoreeee - e la vostra interpretazione creativa e piena d'amore!

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 7 persone

- n. 1 conserva di Pomodoro datterino Giallo La Fiammante
- n. 1 conserva di Pomodoro San Marzano La Fiammante
- n. 1 conserva di Pomodoro del piennolo La Fiammante
- n. 5 uova per la base
- n. 8-9 uova per i due strati
- 50 g di Parmigiano
- 50 g di cacio
- 200 g di provola secca
- Basilico q.b.
- Pepe in grani q.b.
- Burro q.b. o distaccante
- Olio evo q.b.

### Prodotti utilizzati

Conserva di Pomodoro datterino Giallo La Fiammante, conserva di Pomodoro San Marzano La Fiammante, conserva di Pomodoro del piennolo La Fiammante

### Preparazione

In una bowl sbattete 8 uova energicamente con poco sale e pepe in grani.

Cuocete in padellino antiaderente due frittate discoidali con 4 uova cadauna ed una volta cotte, adagiatele su di due piatti piani precedentemente imburrati o lucidati con distaccante per alimenti.

Preparate una frittata discoidale avendo cura di ricoprire i bordi della padella in modo tale da formare una crosta alta, croccante e frastagliata.

Una volta definiti i bordi, abbassate la fiamma al minimo.

La frittata va cotta lentamente.

Aggiungete il primo stato di julienne di pomodoro sulle uova, il cacio il basilico, il pepe e ricoprite con il primo stato di frittata cotta precedentemente.

Farcite con un nuovo e colorato strato di pomodori, formaggi, basilico tanto pepe ed adagiate il secondo strato di frittata discoidale con un cuore intagliato centralmente.

Cuocete sempre a fuoco lentissimo con coperchio.

Una volta raffreddato il cake, servite con Amore!