

<b>OTTAVA CLASSIFICATA</b>	
Autore ricetta	Fiorella Bianchetto
Nome della ricetta	plum-cake primavera
Tipologia	Secondo
Ingredienti conquistati ed utilizzati	1 fetta di arrosto di vitello 2 fondi di carciofo cotti in tegame 2 salsicce cotte alla griglia 3 cucchiaini di purea di patate 4 cucchiaini di fagioli bolliti 50 grammi di ricotta affumicata
Ingredienti bonus	5 fette di pane secco 2 polpette al sugo
Non ingredienti	Olio, sale
Difficoltà di preparazione	facile
Descrizione della preparazione	
<p>Spellare le salsicce e macinarle con la fetta di arrosto e le polpette al sugo.</p> <p>In una terrina schiacciare con la forchetta i due fondi di carciofo, amalgamarli con i tre cucchiaini di purè, aggiungere i 50 gr. di ricotta affumicata, precedentemente grattugiata, aggiungere i quattro cucchiaini di fagioli bolliti interi. Aggiungere le carni macinate, aggiustare sale e pepe.</p> <p>Mescolare l'impasto e compattarlo bene; inserirlo in uno stampo da Plum-cake precedentemente unto con olio e cosparso di pane secco grattugiato.</p> <p>Cuocere in forno a bagnomaria a 180° per circa 30'; Controllare la cottura con uno stecchino ( i tempi e le temperature possono variare a seconda del forno).</p> <p>Lasciar intiepidire e servire a fette.</p>	
Tempo di esecuzione	15 minuti