Pomì
O Così. O Pomì.

Muffin alla pizza

Tempo di preparazione: 65 min
Difficoltà: Facile



Ingredienti

- Farina 00: 250 gr
- Formaggio fresco a pasta filata: 200 gr
- Lievito chimico per torte salate: 1 bustina
- Origano: 1 cucchiaio
- Parmigiano grattugiato: 2 cucchiai
- Pepe nero: 1 pizzico
- Sale: 2 cucchiaini
- Uova: 3

Preparazione

In una ciotola, sbattere le uova con l'olio EVO (il colore somiglierà a quello di una maionese).
In un'altra ciotola, mischiare la farina con il sale, il formaggio grattugiato, il pepe e l'origano.
Aggiungere le uova alla farina, mischiare bene, aggiungere anche la **Passata rustica Pomì** e mischiare con una frusta fino ad eliminare tutti i grumi.
Tagliare il formaggio a cubetti ed aggiungerlo all'impasto.
Imburrare degli stampini da muffin e riempirli per 3/4.
Infornare a 180° per circa 35 minuti, lasciare intiepidire, togliere dagli stampini e gustare.

For this recipe we used:

Passata Rustica 200 ml

