Pomì
O Così. O Pomì.

Muffin di frittata



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Bicarbonato: mezzo cucchiaino
- Olio extra vergine di oliva: 1 cucchiaio
- Origano: q.b
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b
- Sale: q.b
- Scamorza: 100 gr
- Uova: 6

Preparazione

I muffin di frittata alla pizzaiola sono un secondo davvero delizioso! Al posto della solita e noiosa frittata, ho pensato di preparare degli **sfiziosi muffin salati** conditi con gli ingredienti classici di una **pizza margherita**, pomodoro e mozzarella. I muffin di frittata sono soffici, gustosi e filanti, con l'ingrediente segreto che li rende morbidi, alti e soffici!

I muffin di frittata sono molto semplici e veloci da preparare: come prima cosa mettete le uova all'interno di una ciotola e lavorateli con una forchetta con un pizzico di sale. Unite il parmigiano grattugiato, il sale, il pepe nero, l'origano e il bicarbonato, quest'ultimo ingrediente renderà i muffin alti, morbidi e soffici.

Versate il composto all'interno dei pirottini per muffin ed infornateli in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 20 minuti.

Nel frattempo scolate i **Pomodori a Cubetti Pomì** per eliminare il liquido in eccesso e conditeli con olio, sale, pepe e origano.

Non appena i muffin di frittata saranno cotti, sfornateli e conditeli con i pomodori a cubetti e con il formaggio a pezzettini. Infornate i muffin di frittata per un paio di minuti, giusto il tempo di fare sciogliere il formaggio.

I muffin di frittata sono pronti, sono soffici, filanti e gustosissimi, andranno a ruba!

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 200 gr

