Muffin di albumi gusto pizza

Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Albumi: 500 gr
- Origano: q.b.
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

I muffin di albumi gusto pizza sono una ricetta leggera e sfiziosissima, perfetti come antipasto o come secondo, ideali con un bel contorno di insalata. Avevo in frigo una marea di albumi e come utilizzarli se non facendo dei deliziosi muffin salati con pomodoro, formaggio ed origano? Dovete provarli, sono morbidissimi!

1. Mettete gli albumi in una ciotola e aggiungete la ***passata classica Pomì***, il parmigiano grattugiato, sale, pepe nero, origano e mescolate tutti gli ingredienti con una forchetta.
2. Con questo composto, riempite quasi fino all’orlo i pirottini per muffin e cuocete i muffin di albumi gusto pizza in forno preriscaldato a 200 gradi per 20 minuti circa.

For this recipe we used:

Passata Classica 100 gr