

Muffin alla pizza



Tempo di preparazione: 65 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Passata Rustica 700g 200 ml
- **Ingredienti**
 - Farina 00 250 gr
 - Formaggio fresco a pasta filata 200 gr
 - Lievito chimico per torte salate 1 bustina
 - Origano 1 cucchiaino
 - Parmigiano grattugiato 2 cucchiaini
 - Pepe nero 1 pizzico
 - Sale 2 cucchiaini
 - Uova 3

Per questa ricetta abbiamo usato:



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.

- *Stephanie Cabibbo*