

Muffins salati con zucchine e provolone

Per 12 muffins

Ingredienti:

200 g farina Infibra selezione TIC per dolci

100 ml latte

90 ml olio extravergine d'oliva delicato

3 uova

70 g di provolone valpadana dolce

3 zucchine piccole

12 pomodorini

1 bustina lievito istantaneo per torte salate

Sale e pepe

Procedimento:

Tagliare due zucchine a cubetti e cuocerle in padella con un filo d'olio d'oliva, regolare di sale.

In una ciotola rompere le uova, aggiungere il latte e l'olio extravergine, mescolare con una frusta.

In un'altra ciotola versare la farina, unire il provolone grattugiato, il lievito, una presa di sale, un pizzico di pepe nero e mescolare.

Versare gli ingredienti liquidi nella ciotola insieme agli ingredienti secchi, amalgamare delicatamente ed aggiungere le zucchine cotte in precedenza.

Tagliare la terza zuccina per il lungo, ottenendo 12 fette sottili.

Disporre nella teglia per muffins i pirottini di carta, posizionare all'interno le fette di zuccina in senso circolare in modo che aderiscano ai bordi.

Versare un cucchiaino e mezzo circa di composto in ogni pirottino, all'interno delle fette di zucchine.

Posizionare un pomodorino al centro di ogni porzione.

Cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 25 minuti.

