

Muffin salati alle zucchini

12 porzioni



facile

up to 20 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve per l'impasto:

150 g ricotta
220 g farina
120 ml latte
100 g parmigiano grattugiato
3 uova
120 ml olio di semi
1 bustina di Lievito Pizzaiolo
PANEANGELI
sale
pepe

Versate le uova a temperatura ambiente in una ciotola capiente. Sbattetele per almeno un paio di minuti fino a renderle spumose, aggiungete olio, sale, pepe ed il parmigiano, amalgamando il composto con una frusta fino a renderlo liscio. Aggiungete la farina, il lievito ed il latte.

Tagliate le zucchini a pezzetti e versatele in una padella con olio extravergine d'oliva e cuocete a fuoco medio fino a renderle morbide. Fatele raffreddare da parte in una ciotolina. Versate l'impasto dei muffin all'interno degli stampi fino a metà e aggiungete il ripieno di ricotta e zucchini. Ricoprite il ripieno con altro impasto ed infornate a 180°C per circa 20 minuti prima di servirli. Conservate i muffin in frigo e consumateli nel giro di 24 ore.