

Muffin Alici E Pomodorini Secchi

Quando il salato batte il dolce

Ingredienti

4 uova

80 gr di panna

8 pomodori secchi

40 gr di alici sott'olio

100 gr di parmigiano



Preparazione

Per questi simpatici muffin il procedimento è molto semplice.

In una bowl sufficientemente capiente rompete le uova e aggiungete il parmigiano, una macinata di pepe e la panna.

Sbattete energicamente per mescolare bene gli ingredienti.

Dopodichè scolate le alici, prendete i pomodori secchi e tagliateli a pezzettini.

Aggiungete quindi le alici e i pomodori secchi tagliati al composto di uova e panna precedentemente preparato e mescolate bene.



Alici e pomodori tenderanno a depositarsi sul fondo a causa del loro peso, ma non preoccupatevi, le recupererete dopo.

Impostate ora il forno a 160° C e nel frattempo riempite i vostri stampi per 3/4.

Io ho utilizzato degli stampi da muffin medi e me ne sono usciti 12.

Bene, ci siamo. Infornate i vostri muffin salati e cuocete per circa 12-13".

Et voilà, i vostri muffin sono pronti per essere gustati sul divano davanti un film, come sfiziosa merenda, o in occasione di una festa!