

Muffin alla zucca e pecorino



Ingredienti a persona:

- | | | | |
|---------------------------------------|-----|-------------------------------|------|
| • Patate a pasta bianca | 90g | • Cipolla | 5g |
| • Zucca gialla | 50g | • Aglio | 1g |
| • Uova da galline allevate all'aperto | 5g | • Salvia fresca | 3g |
| • Formaggio Pecorino Toscano DOP | 3g | • Rosmarino fresco | 3g |
| • Formaggio Parmigiano Reggiano | 2g | • Olio extra vergine di oliva | 2,5g |
| | | • Sale | 1g |

Procedimento

Pulire la zucca. Cuocere zucca e patate (a vapore o bollite). Soffriggere gli aromi tritati e aggiungere la zucca. Quando questa è insaporita e asciugata tritarla insieme alla patata. Tritare a parte i formaggi pecorino e parmigiano. Impastare bene il tutto insieme alle uova. Mettere l'impasto nella sac-à-poche e formare i muffin all'interno di pirottini di carta. Cuocere in forno a 160°C fino a quando sono dorati in superficie.

