

Muffin salati al Taleggio Dop, prosciutto cotto, zucchine, olive e pesto

Freschi, facili da preparare e golosi da gustare all'aperto e con gli amici. I muffin salati al Taleggio sono l'idea estiva perfetta per un picnic al alto tasso di bontà



Condividi 0 0 0 0 0



Zuppe



Oltre 60 Minuti



Facile



1 Persona

PREPARAZIONE

Mondate le zucchine e grattugiatele con l'aiuto di una grattugia a fori larghi. Tenete da parte.

Tagliate il Taleggio D.O.P. a cubetti.

In una ciotola lavorate le uova con l'olio, il latte, il sale, il pepe ed il basilico. Mescolate bene e poi unite la farina ed il lievito setacciati.

Una volta ottenuto un composto omogeneo unite le zucchine, il prosciutto cotto ed il Taleggio a cubetti e continuate a mescolare.

Dividete il composto in stampi per muffin, guarnite con qualche oliva e fate cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti.

Sfornateli e lasciateli intiepidire. Guarniteli con il pesto ed una fogliolina di basilico fresco.

Dosi per 12/15 muffin

INGREDIENTI

Seleziona gli ingredienti che non hai e invia una mail per salvare la lista della spesa

Ingredienti per 1 persona/e

- Taleggio D.O.P 150 gr
- farina 300 gr
- latte 220 ml
- prosciutto cotto a cubetti 150 gr
- zucchine 2
- uova 2
- lievito istantaneo per torte salate 2 cucchiaini
- olive taggiasche
- olio extravergine d'oliva 50 ml
- sale
- pepe
- basilico
- pesto 2 cucchiari

STAGIONE

Tutte le Stagioni