

# Muffin alla pizza

**Tempo di preparazione:** 65 min

**Difficoltà:** Facile

## Ingredienti

- Farina 00: 250 gr
- Formaggio fresco a pasta filata: 200 gr
- Lievito chimico per torte salate: 1 bustina
- Origano: 1 cucchiaino
- Parmigiano grattugiato: 2 cucchiaini
- Pepe nero: 1 pizzico
- Sale: 2 cucchiaini
- Uova: 3



## Preparazione

In una ciotola, sbattere le uova con l'olio EVO (il colore somiglierà a quello di una maionese).

In un'altra ciotola, mischiare la farina con il sale, il formaggio grattugiato, il pepe e l'origano.

Aggiungere le uova alla farina, mischiare bene, aggiungere anche la **Passata rustica Pomì** e mischiare con una frusta fino ad eliminare tutti i grumi.

Tagliare il formaggio a cubetti ed aggiungerlo all'impasto.

Imburrare degli stampini da muffin e riempirli per 3/4.

Infornare a 180° per circa 35 minuti, lasciare intiepidire, togliere dagli stampini e gustare.

## For this recipe we used:

Passata Rustica 200 ml

