Pomì
O Così. O Pomì.

Muffin di piadina

Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiai
- Origano: q.b.
- Pepe nero: q.b.
- Piadine: 3
- Sale: q.b.

Preparazione

I **muffin di piadina** sono una ricetta davvero super! Avevo un pacco di piadine in dispensa ma non mi andava di fare le classiche piadine ripiene, così le ho rese più sfiziose realizzando dei piccoli muffin salati. Sono andati a ruba, non smettevamo più di mangiarli! Filanti, cremosi e golosi, i muffin di piadina si realizzano in meno di 10 minuti e vanno a ruba, piaceranno tantissimo anche ai più piccini e sono buonissimi anche freddi!

1. I muffin di piadina sono super facili e velocissimi da preparare, per prima cosa mettete a scolare i ***pomodori a cubetti Pomì***, devono rimanere asciutti.
2. Condite i pomodori con sale, pepe, olio, origano e mescolate.
3. Prendete le piadine e, con una formina tonda (va benissimo anche un bicchiere) ritagliate dei cerchietti.
4. Posizionate i cerchi di piadina all'interno di uno stampino per muffin e farciteli poi con i pomodori a cubetti Pomì e con qualche pezzettino di formaggio.
5. Cuocete i muffin di piadina in forno preriscaldato a 200° per circa 10 minuti, devono dorarsi appena.
6. Sfornateli ed ultimateli con una leggera spolverata di origano.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr