

Muffin con pomodori e olive

- Ingredienti per 6 persone
- 50 gr. di pomodori essiccati
- 50 gr. di olive snocciolate
- 75 gr. di farina bianca 00
- 75 gr. di farina di farro
- 50 gr. di silano grattugiato
- 1/2 bustina di lievito per torte salate
- 1/2 limone non trattato
- 1 uovo
- 100 ml. di latte intero
- sale e pepe

Preriscaldiamo il forno a 180 gradi. Unire in una ciotola gli ingredienti secchi le due farine, il sale, il lievito, il pepe e la buccia di limone grattugiata. Aggiungere anche i pomodori essiccati tritati e le olive a pezzetti, il silano grattugiato. In una ciotola piu' piccola mescolare gli ingredienti liquidi: l'uovo leggermente sbattuto e il latte. Versare il latte e le uova negli ingredienti secchi e mescolate rapidamente per amalgamarli. Riempire 6 stampini da muffin in carta, adagiarli su una teglia da muffin e cuocerli in forno caldo per 25 minuti finche' saranno leggermente dorati, gonfi e asciutti all'interno (forarli con uno stuzzicadenti: questo, una volta estratto, dovra' essere asciutto) Servirli tiepidi.