

Muffin salati alle zucchine

Ingredienti

- 250 gr. di farina 00
- 250 gr. di zucchine
- 100 gr. di provola
- 40 gr. di parmigiano grattugiato
- 100 gr. di olio extra vergine
- 1 bustina di lievito per pizza
- 150 gr. di latte
- 1 cucchiaino sale fino
- pepe q.b.
- 2 uova

Miscelate in una ciotola la farina, il parmigiano grattugiato, sale e pepe e il lievito. A parte in un'altra ciotola latte, olio e uova. Unite le due terrine mescolate e aggiungete le zucchine grattugiate e il formaggio a cubetti.

Mescolate tutto bene, se, il composto appare troppo secco, aggiungeteci ancora un po' di latte, se invece si presenta troppo liquido unite ancora della farina. Riempite per 3/4 degli stampini da maffin con il composto e lasciate lievitare coperti in un luogo caldo circa 1/2 ora. Dopo questo tempo cuocete in forno a 180 gradi per 30/35 minuti. Si lasciano intiepidire e si possono servire con una fonduta.