



Muffin al prosciutto cotto e funghi

Ingredienti

300 gr funghi misti freschi
200 gr prosciutto cotto a dadini
60 gr di olio di semi
100 gr di latte
200 gr farina
30 fecola di patate
2 uova
30 gr di parmigiano reggiano
1 cucchiaino di sale
1/2 cucchiaino di zucchero
1/2 bustina di lievito per torte salate.

Tagliare i funghi a pezzetti poi cuocerli con un po' di sale fino a quando si è asciugata l'acqua che producono.

A parte mescolare con la frusta le polveri, i liquidi e le uova poi per ultimo unire funghi e prosciutto cotto.

Versare il composto in stampi da muffin imburrati e infarinati poi cuocere a 170° per 25 minuti, a forno ventilato.

Fonte: GialloZafferano