



Muffin di patate con sorpresa

Ingredienti

500 g di patate

2 cucchiaini di parmigiano grattugiato

4 cucchiaini di olio

4 cucchiaini di fecola di patate

2 fette di prosciutto cotto oppure speck

Noce moscata q.b.

Sale q.b.

4 uova

Schiacciare bene le patate con la forchetta. Aggiungere il parmigiano, l'olio, la noce moscata, il sale, la fecola e amalgamare bene il tutto continuando a schiacciare e mescolare con la forchetta.

Ungere bene gli stampini di alluminio. Prelevare sufficiente impasto da foderare lo stampino, formando una sorta di nido dentro cui rompere un uovo. Adagiare sull'uovo mezza fetta di prosciutto cotto, o una di speck se si preferisce un sapore più deciso. Ricoprire con altro composto di patate.



Cospargere sui "muffin" un filo d'olio.

Cuocere in forno precedentemente riscaldato a 200° per circa 10 minuti con la funzione "ventilato" e altri 10-15 minuti con la funzione "statico".