

Muffin alla zucca e pecorino



PROCEDIMENTO

Pulire la zucca. Cuocere zucca e patate (a vapore o bollite).

Soffriggere gli aromi tritati e aggiungere la zucca. Quando questa è insaporita e asciugata tritarla insieme alla patata.

Tritare a parte i formaggi pecorino e parmigiano.

Impastare bene il tutto insieme alle uova. Mettere l'impasto nella sac-à-poche e formare i muffin all'interno di pirottini di carta.

Cuocere in forno a 160°C fino a quando sono dorati in superficie.

INGREDIENTI

(a persona)

- patate 75 g
- zucca gialla 50 g
- uovo 6,5 g
- formaggio pecorino toscano DOP 3 g
- parmigiano reggiano 2 g
- cipolla 3g
- aglio 1g
- olio extra vergine di oliva qb
- salvia qb
- rosmarino qb