

Muffin salati con Pecorino Toscano DOP e fave



Ingredienti

- 180 g di farina autolievitante
- 3 uova
- 100 g di panna fresca
- 80 g di olio di semi d'arachide
- 150 g di Pecorino Toscano DOP fresco
- 50 g di Parmigiano grattugiato
- Circa 20 baccelli di fave fresche
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

Scaldate il forno a 180 °C e preparate una teglia da muffin con i pirottini.

Sgusciate le fave e tagliate il Pecorino Toscano DOP a dadini.

Bollite le fave per qualche minuto e, una volta cotte, privatele dalla pellicina.

Grattugiate il Parmigiano e sbattete leggermente in una ciotola le uova con l'olio e la panna.

Aggiungete la farina, i formaggi, le fave, il sale e il pepe.

Versate il composto nei pirottini e cuocete nel forno caldo per circa 20 minuti, facendo comunque la prova stecchino.

