

## MUFFIN ALLE VERDURE

### Ingredienti

- farina (250g)
- sale
- 2 uova
- pecorino (100g)
- lievito di birra (3/4)
- latte (170ml)
- burro (90g)
- peperoni (200g)

### Come si prepara

Riscaldare il forno a 200 gradi e spennellare con olio o con burro fuso gli stampi per i muffins.

Arrostire un piccolo peperone rosso, per 20 minuti in forno, mettendolo sulla griglia e girandolo ogni tanto, poi tagliarlo a pezzetti.

Dentro una ciotola capiente, setacciare la farina con il lievito di birra, il sale e aggiungere il pecorino fresco grattugiato e i peperoni.

In un'altra ciotola sbattere le uova con il latte, versarvi il burro fuso e unire il tutto alla ciotola con i peperoni e il formaggio.

Con un cucchiaino di legno amalgamare con leggerezza il composto e distribuirlo negli stampini, senza riempirli completamente.

Cuocere nel forno, preriscaldato, per 20 minuti, e provare la cottura con uno stecchino ...se uscirà asciutto sono pronti!

Lasciare negli stampini ancora per 5 minuti, poi sfomarli e farli raffreddare su una gratella.

**Difficoltà:** 3

**Tempo:** 50

**Gradimento:** 3

### Tags





antipasti caldi, stuzzichini, pasquetta, Muffins alle verdure, sformati, picnic, scampagnata, brunch

