

# Muffin al Pecorino Toscano DOP



## Ingredienti

(per 2 persone)

- 150 g di farina
- 100 g di latte
- 20 g di Pecorino Toscano DOP stagionato a cubetti
- 40 g di Pecorino Toscano DOP fresco a cubetti
- 30 g di olio EVO
- 40 g di albume
- 5 g di sale
- 5 g di zucchero
- ½ bustina di lievito istantaneo per prodotti salati
- Verdure a piacere

## Procedimento

Mettete l'albume nello sbattitore elettrico, fino a farlo diventare bianco e spumoso.

Aggiungete il latte, l'olio, il sale, lo zucchero, la farina setacciata e il lievito istantaneo. Sbattete ancora il composto fino a ottenere un impasto denso e corposo.

Mettete dei pirottini di carta in una teglia per muffin e riempieteli con il composto fino a circa 2/3 della loro capienza.

Mettete i cubetti di Pecorino Toscano DOP fresco sia al centro del composto, sia in cima.

Potete completare o arricchire i muffin con verdure, frutta o salumi a vostro piacimento.

Nella versione vegetariana potete utilizzare: Mele, Pere, Noci Pecan, Pomodorini, Broccoli, Piselli, Zucchine.

Cuocete in forno preriscaldato a 200 °C per circa 20 minuti.

