



MUFFIN DI FORMAGGI

INGREDIENTI:

- 250 g di farina
- 1 uovo
- 1 dl di latte
- ½ bustina di lievito
- 1 manciata di noci
- 50 g di pecorino
- 50 g di formaggi misti a piacere, tagliati a dadini
- origano
- olio d'oliva
- sale
- pepe

PROCEDIMENTO:

- Mescolate farina e lievito.
- Aggiungete l'uovo, una cucchiata di olio, il latte, l'origano, il pecorino grattugiato (*rapé*), i formaggi a dadini e le noci sgusciate e tritate grossolanamente.
- Aggiustate di sale e pepe e mescolate bene sino a ottenere un composto omogeneo.
- Suddividete l'impasto negli stampini (*dans les moules*) da muffin e infornate a 180° per 20 minuti sino a quando le calottine non siano belle colorite.

- **Buon appetito !**