



CUCINA CON NOI!

# Muffin alle zucchine e pomodori secchi

## INGREDIENTI

200 g di farina integrale o farina 0

---

400 g di Zucchine a fette Orogel

---

8 g di lievito per impasti salati

---

40 g di fecola di patate

---

40 g di olio evo

---

60 g di mandorle pelate

---

50 g di pomodori sott'olio

---

un pizzico di sale

---



60



12



Media



Antipasti

#### Preparazione

1

Scolare dall'olio i pomodori secchi e tritare le mandorle finemente. Cuocere in padella le zucchine e tagliarle grossolanamente in piccoli pezzi.

2

Unire tutti gli ingredienti e mescolare bene fino ad ottenere un composto coloso e omogeneo. Riempire gli stampini da muffin fino a tre quarti ed infornare a 175 °C per 25 minuti. Controllare la cottura con l'aiuto di uno stuzzicadenti.

