



CUCINA CON NOI!

# Muffin alla zucca e gorgonzola

Una ricetta vegetariana per aprire una golosa cena autunnale tra amici: i muffin alla zucca con ripieno cremoso al gorgonzola. Una delizia per il palato! Ai fornelli!

## INGREDIENTI

una confezione di [Zucca a Cubetti Orogel](#)

---

90 g di gorgonzola

---

115 g di farina

---

2 uova

---

mezzo cucchiaino di bicarbonato

---

sale e pepe q.b.

---

rosmarino

---



45



4



Facile



Antipasti

#### Preparazione

1

Versa la zucca a cubetti ancora surgelata in una padella con un cucchiaio di olio extravergine di oliva, due di acqua, un pizzico di sale e il rosmarino. Copri e cuoci per 8-9 minuti, girando di tanto in tanto.

2

Mentre la zucca si cuoce, sbatti le uova in un recipiente, aggiungi la farina, mezzo cucchiaio di bicarbonato, l'olio, un pizzico di sale e amalgama il tutto. Aggiungi il gorgonzola tagliato a pezzettini e i cubetti di zucca (dopo aver tolto il rosmarino!).

3

Riempi i pirottini (o delle piccole cocotte) a tre quarti e metti a cuocere in forno preriscaldato per 18 minuti a 180 °C. Per capire se il muffin è pronto si può fare la prova dello stecchino: infila uno stuzzicadenti all'interno del muffin...se lo stecchino esce pulito significa che anche il cuore del muffin è cotto!