

# Muffin salati alla zucca

## Ingredienti

500 gr di polpa di zucca (peso già pulita)

360 g di farina 00

1 bustina lievito per torte salate

4 cucchiari di parmigiano

1 cucchiaino di sale

1 cucchiaino di pepe

2 uova intere

2 tuorli

120 ml di olio semi

120 ml di latte

Semi di zucca

Provola

## Procedimento

Cuocere la polpa di zucca in padella con un po' di olio, fino a quando sarà morbida da poter essere schiacciata con la forchetta, lasciarla raffreddare e poi frullarla.

Accendere il forno a 180 gradi statico.

In una ciotola mescolare la farina con il parmigiano, il sale, il pepe e il lievito per preparazioni salate

Unire agli ingredienti secchi le uova intere e i tuorli e amalgamare con un cucchiaio, successivamente unire la polpa di zucca frullata. Unire il latte e, dopo che il composto lo avrà assorbito, l'olio. Mescolare bene con una frusta per evitare i grumi.

Inserire il composto negli stampi da muffin, porre al centro di ogni pirottino un cubetto di provola, cospargere di semi di zucca e procedere alla cottura per circa 25/30 minuti.

Fare la prova stecchino

