

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Muffin di zucchine

:.....ecco le prime zucchine dell'orto!!!



Difficoltà
facile



Quantità
6 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Zucchine grattugiate - 200 g
- zucchine saltate - 200 g
- prezzemolo - qualche foglia
- un piccolo spicchio d'aglio
- olio - un filo
- sale - un pizzico
- uova - 3
- ricotta - 100 g
- burro fuso - 80 g
- farina - 180 g
- pecorino gratt. - 50 g
- parmigiano gratt. - 50 g
- sale - un cucchiaino
- una bustina di lievito per salati

Preparazione

Ecco le prime zucchine freschissime nel mio orto!!! Bisogna cucinarle subito! In una padella ho messo un filo d'olio e vi ho versato 200 g di zucchine tagliate a piccoli dadini. Ho aggiunto un po' di prezzemolo e aglio tritati e salato leggermente. Ho fatto rosolare, senza girarle troppo e poi ho lasciato che si raffreddassero. In una ciotola ho grattugiato l'altra zuccina e l'ho mischiata con la ricotta. Ho aggiunto tre uova intere, il formaggio, un cucchiaino di sale, la farina con il lievito e infine il burro fuso. Dopo aver amalgamato gli ingredienti, senza lavorarli troppo, ho aggiunto le zucchine saltate. Ho preparato gli stampini con i contenitori di carta e vi ho versato un cucchiaino colmo di composto. Ne ho preparato 9. Se li volete più grandi, aumentate la quantità versata. Con il restante composto ho fatto un plumcake. Buoni caldi, ma buoni anche freddi. Volendo si possono preparare dalla sera prima. Saranno morbidissimi e buonissimi anche il giorno dopo!

