



ANTIPASTI

Muffin salati con pere, noci e gorgonzola

Ingredienti per 10 muffin

- 200 g di farina "0"
- 50 g di amido di mais D'Osa
- 125 g di yogurt intero
- 70 g di olio di girasole Vivi verde
- 2 uova
- 100 g di gorgonzola dop
- 1 pera Williams
- 40 g di noci sgusciate Origine
- 1/2 cucchiaino di succo di limone
- 1/2 bustina di lievito per pizza e salati D'Osa
- pepe nero
- sale marino integrale



Pela la pera, tagliala a dadini e condiscila con il succo di limone, un pizzico di sale e una macinata di pepe. In una ciotola sbatti le uova con lo yogurt e unisci a filo l'olio continuando a mescolare. Aggiungi una presa di sale e incorpora le farine setacciate con il lievito. Da ultimo unisci la pera, le noci a pezzetti e il gorgonzola a dadini. Ungi gli stampini da muffin, riempi per 2/3 con l'impasto e cuocili in forno a 180°C per circa 25 minuti. Falli raffreddare prima di toglierli dagli stampi e servili come antipasto o in accompagnamento a un aperitivo.

Questa ricetta è a cura della redazione di



Scarica la cover di "Buoni tutti" a questo link e confeziona il ricettario delle tue ricette preferite.

