



Elvea, festa all'italiana

Muffin all'uovo



ingredienten voor 12 Persone

2	cipollotti, tritati finemente
400 g di	ELVEA Cubetti verdure miste
1	ajuien
	formaggio grattugiato
1	peperoncini
	coriandolo fresco
9	uova
3 cucchiaini da tavola di	latte
	pepe
	sale

Preparazione

- Preriscalda il forno a 190° C.
 - Ungi la forma per muffin.
 - Distribuisci un dito di miscela d'uovo in ogni incavo.
 - Distribuisci in superficie i Cubetti verdure fresche. Disponi in superficie i cipollotti e la cipolla tagliati finemente, il formaggio, il peperoncino, il coriandolo... e versavi sopra il resto della miscela d'uovo.
 - Colloca la forma per muffin sulla griglia centrale del forno preriscaldato e fai cuocere per 20 - 25 minuti o fino a quando i muffin saranno lievemente bruni e tondeggianti, e le uova saranno rassodate.
 - Fai raffreddare i muffin per alcuni minuti prima di estrarli dalla forma per muffin.
 - Stacca delicatamente i muffin con un coltello se rimangono attaccati.
 - Mangiali subito oppure lasciali raffreddare completamente. Conservali in un sacchetto di plastica nel frigorifero o freezer. I muffin all'uovo possono anche venire nuovamente scaldati nel forno a microonde.
- Suggerimento: Puoi a tuo piacere aggiungere pollo o altra carne magra, spinaci, ricotta, peperoni, ecc.

