



Gli antipasti tradizionali

MUFFIN SALATI CON SALSICCIA



Ingredienti

250 g POLPA DI
SALSICCIA
.....
4 UOVA
.....
1 SCALOGNO CO.P.A.P.
A FETTINE
.....
2 CUCCHIAI DI PECORINO
GRATTUGIATO
.....
OLIO EVO
.....
SALE E PEPE q.b.

Procedimento

- Rosolate in padella calda con olio, lo scalogno tagliato precedentemente a fettine e la salsiccia a pezzetti;
- Rompete le uova in una terrina e condite con sale e pepe;
- Aggiungete il pecorino, lo scalogno e la salsiccia;
- Amalgamate il tutto e versate in uno stampo per muffin;
- Cuocete in forno a 180° per 15/20 minuti circa.