



*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.

