



*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.

