



Muffin alle uova con verdura e Prugne della California

Categorie: Merenda, Antipasti



Tempo di preparazione: 00:30' - **Porzioni:** 6

Ingredienti

50gr	Prugne della California
3	uova
100gr	crema di formaggio o feta
50gr	pancetta a pezzetti
1/2	peperoncino
1	manciata cavolo riccio
2	cucchiaini farina
1	cucchiaino prezzemolo tritato
q.b.	sale e pepe
q.b.	germogli per guarnire

Procedimento

Separate i bianchi d'uovo dai tuorli in due ciotole diverse. Montate i bianchi a neve. Mettete il cavolo riccio in un'altra ciotola e versateci dell'acqua bollente.

Lasciatelo riposare per 1 minuto, poi drenate e tritatelo.

In una ciotola capiente, mescolate i tuorli d'uovo con il formaggio, la farina, la pancetta, le **Prugne della California**, il peperoncino, il cavolo riccio e il prezzemolo.

Aggiungete sale e pepe quanto basta, quindi i bianchi d'uovo montati e rimescolate il tutto.

Fate riscaldare il forno a 175C e versate l'impasto su una teglia per muffin o su dei pirottini per muffin.

Fate cuocere per 15 minuti, poi togliete i muffin dal forno e decorateli con i germogli. Serviteli ancora caldi!