

Muffin salati con lenticchie e cotechino



Ingredienti:

1 uovo

100 g farina 00

100 ml latte

1 cucchiaio olio di oliva

1/2 bustina lievito per i dolci

150 g lenticchie in umido

sale, pepe, rosmarino

3 fette cotechino cotto

Unite nella ciotola la farina con il latte, l'uovo, l'olio di oliva, lievito...



... e amalgamate bene il tutto. Unite sale, pepe, rosmarino e le lenticchie scolate bene.



Amalgamate ancora e dividete l'impasto in 6 stampini foderati con carta forno. Al centro mettete 1/2 fetta di cotechino. Mettete gli stampini nella teglia e nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi a fiamma media per 20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti. Servite caldi.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.