

Ricette a quadretti

Muffins con olive, pancetta ed emmental



Ancora **muffins da aperitivo**... Non posso farci niente: io adoro queste tortine monoporzione, sia in versione dolce che salata! Questi hanno un ripieno decisamente goloso e non dietetico ma, credetemi, sono ottimi!

N. porzioni: 12

Tempo: 50 min

Ingredienti

- 180 gr farina
- 3 uova
- 100 ml latte
- 100 ml olio evo
- 100 gr emmental grattugiato
- 80 gr pancetta affumicata a cubetti
- 75 gr olive verdi denocciate
- 75 gr olive nere denocciate
- 1/2 bustina lievito per pizza
- sale, pepe

Istruzioni

1. Far sudare la pancetta in una padella, finchè diventi un pochino croccante, e lasciar raffreddare.
2. Sgocciolare le olive e tagliarle a rondelle.
3. Sbattere in una terrina le uova col latte e l'olio; aggiungere la farina setacciata, l'emmental, le olive e la pancetta.
4. Regolare di sale e pepe e aggiungere il lievito.
5. Versare il composto nei pirottini da muffins ed infornare per 40 minuti a 180° in forno già caldo.