

Ricette a quadretti

Muffins con pomodori secchi e capperi



Dopo una carrellata di ricette dolci, mi sembra il caso di pubblicare qualcosa di salato che profuma già d'estate...

Per cucinare questi **muffins**, ho utilizzato i **pomodori secchi sott'olio** che preparo sempre alla fine dell'estate e di cui trovate [qui](#) il procedimento.

N. porzioni: 12

Tempo: 60 min

Ingredienti

- 180 gr farina
- 3 uova
- 100 ml latte parzialmente scremato
- 100 ml olio evo
- 100 gr emmental grattugiato
- 200 gr pomodori secchi sott'olio
- 50 gr capperi
- 2 manciate basilico tritato
- 1 bustina lievito in polvere per torte salate
- sale, pepe

Istruzioni

1. In una ciotola sbattere leggermente le uova con l'olio ed il latte.
2. Aggiungere farina, emmental, pomodori tagliati a pezzettini, capperi, basilico, sale e pepe.
3. Infine unire il lievito ed amalgamare tutti gli ingredienti delicatamente.
4. Versare il composto nei pirottini e metterli in una teglia da muffin, quindi infornare a 180° per 25 minuti circa.