

MUFFIN AL POLLO E BASILICO

con pomodori confit



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** -

Ingredienti : PER UNA DECINA DI MUFFIN

- 180 g di farina tipo 0 o 1 - 1 bustina di lievito secco - 3 uova - 100 ml di latte - 50 ml di olio d'oliva -
1 ½ cucchiaino di sale, 5 grani di pepe - 100 g di pomodori confit - 150 gr di pollo - 60 g di ricotta -
qualche foglia di basilico

1. Preriscaldare il forno a 180 °C (term. 6).
2. Soffriggere il pollo in una padella senza condimento, sgocciolarlo e metterla da parte.
3. Versare nel contenitore di metallo i pomodori confit tagliati in tre parti e avviare il programma ESPERTO, 30 secondi/velocità 15 (senza riscaldare) e mettere da parte.
4. Versare la farina, il lievito, le uova, il latte, l'olio, il sale e il pepe nel contenitore e avviare il programma IMPASTI/DOLCI. Circa 15 secondi prima del termine del programma, premere Stop, rimescolare se necessario, quindi aggiungere i pomodori confit e la ricotta, il pollo passato in padella e tagliato a pezzetti, il basilico lavato e sminuzzato. Riavviare il programma premendo Auto.
5. Versare il composto negli stampini da muffin e infornare per 15 minuti.

