

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Muffin speck e ricotta

Strawberry · Friday, May 15th, 2015

- **Ingredienti:**(4 persone)

1 porro

- 8 uova
- 2 cucchiaini di burro
- 6 cucchiaini di panna fresca
- 80 gr speck
- 100gr ricotta
- 4 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- sale pepe

### Preparazione:

Tagliate lo speck a striscioline e fatelo soffriggere in padella con un filo di olio, togliete e mettete da parte, nella stessa padella fate appassire il porro tagliato finemente in poco burro. Sbattete le uova e aggiungete piano piano, ricotta, parmigiano e panna, un pizzico di sale e pepe, unite lo speck e il porro. Ungete alcuni stampini da muffin, versatevi il composto. Metteteli in forno caldo a 180° per circa 10-12 minuti o fino a doratura. Sformate delicatamente e serviteli come antipasto o per secondo con pane e insalata.

This entry was posted on Friday, May 15th, 2015 at 5:32 pm and is filed under [Antipasti Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.