

# Muffin salsiccia e friarielli

Senza glutine



## Ingredienti

*1 uovo*

*60 gr di latte senza lattosio*

*30 gr di olio di semi*

*40 gr di formaggio grattugiato*

*150 gr di mix farina per pane #*

*1/2 bustina di lievito istantaneo per torte salate #*

*Un pizzico di sale*

*Pepe q.b.*

*50 gr di salsiccia cotta e sbriciolata*

*30 gr di friarielli cotti*

## **Procedimento**

*Mettere in una ciotola l'uovo, il latte e l'olio e sbattere con una forchetta. Aggiungere il formaggio grattugiato, la farina, il lievito, un pizzico di sale e il pepe. Amalgamare bene gli ingredienti, poi impastare a mano. Infine aggiungere la salsiccia cotta e sbriciolata e i friarielli sminuzzati. Ricavare dall'impasto 5 muffin e mettere in dei pirottini. Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 180° per circa 15 minuti.*