Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Muffin salati di pasta

Pasta, patate, riso & co.
Per utilizzare gli avanzi di pasta cotta e di verdure
Sformati ed altri piatti salati cotti al forno
Ricetta basata su un'idea di Monika Mareso

Ingredienti:

- avanzi di verdura (ad es. pomodori, piselli, zucchine, zucca)
- q.b. di cipolla
- pasta cotta avanzata
- olio per ungere la teglia
- 1 uovo (sufficiente per 6 muffin)
- un po' di latte
- sale
- pepe
- erbe fresche o essiccate
- formaggio
- burro

Preparazione:

Tagliate le verdure a cubetti e tritate finemente la cipolla. Mescolate la pasta con le verdure e la cipolla e ponete il composto in stampi per muffin precedentemente unti. Gli spaghetti vanno arrotolati con una forchetta. Mesclate l'uovo con un po' di latte, conditelo con sale, pepe ed erbe aromatiche e versatelo sopra i muffin di pasta. Grattugiate il formaggio e cospargetelo sui muffin. Mettete un pezzettino di burro su ogni muffin. Cuocete i muffin a 200°C (con modalità ventilata a 180°C) per 15 – 20 minuti.

Tempo di preparazione: ca. 25 – 30 minuti.