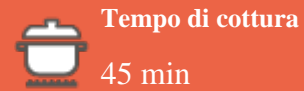
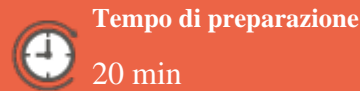


## Muffin di patate - Torte salate e sfornati



### Ingredienti

**DOSI PER  
4 porzioni**

1 Kg di Farina 0

1 Kg di Patate farinose

8 Uova

400 g di Provola

320 g di Parmigiano grattugiato

600 ml di Latte

Noce moscata

32 g di Lievito in polvere per torte salate

Sale e Pepe

### Preparazione

- Lessate a vapore le patate, mettendole quando l'acqua è fredda. Calcolate circa 25-30 minuti dall'ebollizione, poi provate la cottura con uno stecchino: se entra senza difficoltà, toglietele dal cestello e mettetele da parte a intiepidire, altrimenti prolungate la cottura e ripetete la prova.



- Tagliate la provola a dadini e tritate qualche foglia di prezzemolo.
- Sbucciate le patate tiepide e passatele allo schiacciapatate direttamente in una ciotola capiente, poi lavoratele con una forchetta per ottenere una purea cremosa.
- Aggiungete le uova sbattute e poi versate poco alla volta il latte, sempre mescolando.
- Unite i dadini di provola e insaporite con il parmigiano, il prezzemolo, la noce moscata e un pizzico di sale e pepe.
- Alla fine aggiungete la farina e il lievito setacciati insieme, lavorando solo quel tanto che basta per amalgamarli, senza insistere troppo.
- Ungete le cavità di uno stampo multiplo per muffins e distribuitevi il composto preparato, arrivando a 2/3 dell'altezza.
- Cuocete i muffins in forno preriscaldato a 180°C (modalità statica) per 20-25 minuti. Quando la superficie sarà dorata, sfornateli e fateli intiepidire prima di toglierli delicatamente dagli stampini.
- Potete servirli subito, ma sono ottimi anche a temperatura ambiente.

## I consigli di Carla

---

- Potete conservare i vostri muffins per un paio di giorni, ben sigillati con la pellicola alimentare.