

Pomodori asciugati secchi morbidi mozzarella

Ingredienti

- Per 8 grandi morbidi
- Basil Bouquet 1/2
- 12 petali di pomodoro secchi tagliati in piccoli pezzi (usa le forbici)
- 2 uova
- 125 g mozzarella (o mascarpone)
- 20 crema liquido con luce CI
- Farina da 150 g
- 3 CS Parmesan
- 1/2 busa di lievito chimico
- 3 cucchiaini di olio di pomodori secchi
- Sale, pepe

Preparazione

- Preriscalda il forno a 200 °
- Mescola la farina, il lievito, i pomodori, il basilico tritato, il sale e il pepe
- Sbattere le uova con olio e panna
- Mescola rapidamente i due dispositivi, la preparazione deve rimanere grumosa
- Dividi metà dell'impasto nelle stampi in silicone
- Taglia la mozzarella in 8 cubi e posizionarli negli stampi
- Coprire con il resto dell'impasto, senza superare i 2/3 dell'altezza dello stampo
- Cuocere per 25 minuti.