

Muffin di zucchine e pomodori secchi e Salsa Aurora vegana



Tempo di preparazione: 25 min

Difficoltà: Difficile

Ingredienti

- Cipolla: 1/4
- Farina 0 o integrale: 200 g
- Fecola di patate: 30 g
- Lievito per salati o cremor tartaro: 8 g
- Mandorle: 50 g
- Olio extravergine di oliva: 50 g
- Panna di soia: 150 ml
- Pomodori secchi: 30 g
- Sale: 6 gr
- Zucchine: 300 g

For this recipe we used:

Passata di Pomodoro Biologica 200 ml



Preparazione

1. Mettete in ammollo i pomodori secchi per circa 30 minuti in acqua tiepida. In alternativa potete usare i pomodorini semi secchi, dove però c'è maggiore concentrazione di olio di conservazione. Tritate le mandorle finemente aiutandovi con una grattugia e tagliate le zucchine un po' più grossolanamente, quindi unite gli ingredienti.
2. In una ciotola setacciate la farina, il lievito e la fecola. Questa operazione è molto importante per avere un prodotto che, dopo la cottura, risulti più soffice e facilmente digeribile.
3. Aggiungete ora gli altri ingredienti, il sale, le zucchine, le mandorle e i pomodori che avrete tritato a parte dopo averli strizzati dall'acqua.
4. Mescolate gli ingredienti in maniera energica in modo da ottenere un impasto ben omogeneo. Riempite dei pirottini da muffin e infornate a 180° in forno statico per circa 20 minuti.
5. A fine cottura controllate con uno stuzzichino di legno che una volta inserito ed estratto non risulti umido. Lasciate raffreddare e servite.
6. Per la Salsa Aurora, preparate una salsa di pomodoro classica con la **Passata di pomodoro biologica Pomi** e, una volta cotta, aggiungete 150 ml di panna di soia.
7. Fate cuocere per 15 minuti e servite con i Muffin.