

Pomodori secchi morbidi e mozzarella liquida

Ingredienti

- Per 8 softies grandi
- 1/2 mazzetto di basilico
- 12 petali di pomodori secchi tagliati a pezzetti (usare le forbici)
- 2 uova
- 125 g mozzarella (o mascarpone)
- 20 cL di panna liquida leggera
- 150 g di farina
- 3 cucchiaini di parmigiano
- 1/2 bustina di lievito in polvere
- 3 cucchiaini di olio di pomodori secchi
- Sale, pepe

Preparazione

- Preriscaldare il forno a 200°
- Mescolare la farina, il lievito, i pomodori, il basilico tritato, sale e pepe
- A parte sbattere le uova con l'olio e la panna
- Mescolare velocemente i due apparecchi, la preparazione deve rimanere grumosa
- Dividete metà dell'impasto in stampini di silicone
- Tagliate la mozzarella in 8 cubetti e disponeteli negli stampini
- Ricoprire con il resto dell'impasto, senza superare i 2/3 dell'altezza dello stampo
- Cuocere per 25 minuti.