Muffins d’omelette à la Salsiccia al Peperoncino ticinese et à la ricotta

Ce qui est necessaire (pour 4 Portions)

Pour les muffins

- 200g Salsiccia al Peperoncino Ticinese
- 4 œufs
- 100g ricotta de chèvre (ou de brebis ou de vache, au choix)
- 4EL Grana Padano râpé
- à v. huile d’olive vierge extra
- à v. sel

Pour la garniture

- 1 bouquet de basilic
- 1 bouquet de persil
- à v. huile d’olive d’olive vierge extra
- à v. sel

Préparation

1. Faire préchauffer le four à 180°C. Enduir d’huile d’olive un moule pour muffins.

2. Retirer du boyau la chair de la Salsiccia au Piment du Tessin et la couper en petits morceaux.

3. Faire revenir pendant 3-4 minutes dans une poêle antiadhésive, avec 2 cuillères à soupe d’huile d’olive, jusqu’à ce qu’elle soit bien dorée.

4. Casser les œufs dans un bol, et ajouter une pincée de sel et de Grana Padano.

5. Battre les œufs avec un fouet.

6. Ajouter la ricotta émiettée et la saucisse à rôtir du Tessin, et mélanger brièvement avec une cuillère afin de répartir tous les ingrédients de manière homogène.

7. La ricotta ne doit pas fondre dans les œufs, mais dois rester en morceaux.

8. Répartir la pâte dans le moule pour muffins et mettre au four pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que les muffins aient gonflé et qu'ils soient bien dorés.

9. Pendant la cuisson des muffins, émonder, laver et égoutter les herbes avant de les mixer avec l'huile d'olive extra vierge et une pincée de sel, pour obtenir une sauce fluide

10. Sortir les muffins du four, laisser tiédir et les retirer de leur moule.

11. Les servir tièdes ou à température ambiante, accompagnés de l'huile d'olive aux herbes et, selon votre goût, d'une salade de tomates.