Frittata muffin con Salsiccia al Peperoncino Ticinese e ricotta

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

Per i muffin

- 200g Salsiccia al Peperoncino Ticinese
- 4 uova
- 100g ricotta di capra (o, a scelta, di pecora o di mucca)
- 4EL Grana Padano grattugiato
- q.b. olio extravergine di oliva
- q.b. sale

Per il contorno

- 1 mazzetto di basilico
- 1 mazzetto di prezzemolo
- q.b. olio extravergine di oliva
- q.b. sale

Preparazione

1. Accendere il forno a 180°C. Ungere di olio gli incavi di uno stampo da 12 muffin.
2. Privare la Salsiccia al Peperoncino Ticinese del budello, tagliarla a pezzetti.
3. Far rosolare per 3-4 minuti in una padella antiaderente con 2 cucchiai di olio, fino a renderla dorata.
4. Sgusciare le uova in una ciotola, condirle con un pizzico di sale e Grana.
5. Sbattetere con una frusta.
6. Unire la ricotta sbriciolata e la salsiccia e mescolare brevemente con un cucchiaio per distribuire gli ingredienti in modo omogeneo.

7. La ricotta non deve sciogliersi e fondersi con il composto di uova ma deve rimanere sbriciolata e a pezzetti.

8. Suddividere il composto nei 12 incavi dello stampo e infornare per circa 20 minuti o fino a quando i muffin saranno gonfi e dorati.

9. Mentre cuociono i muffin mondare le erbe, lavarle, asciugarle e frullarle con olio extravergine di oliva e un pizzico di sale fino ad ottenere una salsa fluida.

10. Sfornare i muffin, lasciarli intiepidire e toglierli dallo stampo.

11. Servirli tiepidi o a temperatura ambiente accompagnati dall’olio alle erbe e, a piacere, con un’insalata di pomodori.