



Receitas Especiais

Nutricionista Carina Schena

CRN 22408

Muffin à pizzaiolo

Ingredientes:

1 pão francês ou 3 fatias de pão de forma

70g de mussarela (4 fatias)

1 colher (café) de orégano

Cebolinha e salsinha a gosto

100g de iogurte natural ou 100g de creme de leite (meia xícara)

1 colher (chá) de sal

2 ovos

Modo de preparo:

Corte o pão em pedaços pequenos e reserve.

Em uma tigela, coloque os ovos, sal, iogurte, orégano, cebolinha e bata com ajuda de um garfo.

Adicione os pães picadinhos e misture bem.

Coloque em forminhas de muffin ou de empadinhas.

Leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por cerca de 20 a 25 minutos.

Dica:

Se guiser, pode acrescentar milho e ervilha à massa.

Coloque fatias de tomate ou tomatinhos cereja sobre a massa antes de assar.

Rendimento:

6 unidades



