



Muffin salati al prosciutto e formaggio

Dosi per 12 muffin

Difficoltà: Facile

Costo: basso

300 gr di Farina 00
1 cucchiaio di zucchero
½ cucchiaio di sale
½ bustina di lievito per preparazioni salate
100 gr di parmigiano grattugiato
3 cucchiaini d'olio d'oliva
180 ml di latte intero
2 uova
50 gr di burro fuso
200 gr di prosciutto cotto in fetta o già a dadini
200 gr di formaggio
semi di papavero

Mettete in una scodella la farina – mi raccomando, sempre setacciata!-, il lievito, il sale e lo zucchero.

In un'altra scodella mettete le uova, l'olio, il latte e il burro fuso e mescolate per bene, quindi uniteli a filo alle polveri mescolando con un cucchiaio di legno abbastanza velocemente e non troppo a lungo altrimenti i muffin diventeranno duri in cottura.

Ora unite al composto il prosciutto e il formaggio scelto (io ho usato il provolone dolce) tagliato a cubetti piccoli, il parmigiano e lasciate riposare per 10'.

Posizionate nello stampo da muffin gli appositi pirottini quindi riempiteli con il composto fino al bordo.

Se volete, guarnite la superficie con dei semi di papavero.

Infornate i muffin in forno preriscaldato a 180° per circa 30' o finché non saranno belli dorati in superficie.

Verificate la cottura con uno stecchino: infilzando il muffin ne dovrà uscire asciutto.

Consiglio: a cottura ultimata spegnete il forno, aprite leggermente lo sportello e lasciate riposare 5' i vostri muffin prima di sfornarli : non si abbaseranno.

Una variante gustosa ? Provate a sostituire il prosciutto con la pancetta dolce e il provolone con il Gouda!!

Alla prossima ricetta

Enrica