

ANTIPASTI E SNACK

Muffin salati con zucchine e salmone

DOSI PER: 12 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Prova i muffin salati con zucchine e salmone, un'idea sfiziosa e gustosa per arricchire i tuoi aperitivi.

INGREDIENTI PER CUCINARE I MUFFIN SALATI CON ZUCCHINE E SALMONE

FARINA 375 gr

UOVA 2

LATTE 250 gr

ZUCCHINE 250 gr

BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE
125 gr

SALMONE AFFUMICATO 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) +
q.b per cuocere le zucchine - 10 gr

LIEVITO IN POLVERE ISTANTANEO 10 gr

SALE + q.b. per salare le zucchine - 1 presa

SCALOGNO 1

PEPE

ACQUA CALDA

COME FARE I MUFFIN SALATI CON ZUCCHINE E SALMONE

1 Per realizzare i muffin salati con zucchine e salmone, comincia tagliando uno scalogno a julienne molto fine, poi spunta una zuccina e tagliala a metà, poi ancora a metà e taglia anche questa a julienne fine.

In una padella versa un filo d'olio abbondante e metti a cuocere a fuoco medio le zucchine con lo scalogno. Aggiungi sale e pepe e lascia cuocere 2 minuti. Poi spegni il fuoco e lascia raffreddare.

Intanto taglia il salmone a strisce, e dai una veloce tritata.







2 In una ciotola ampia, versa le uova ed emulsionale insieme al burro fuso raffreddato. Aggiungi il latte e continua mescolare.

Aggiungi la farina il lievito in polvere e il sale continua a mescolare prima con la frusta poi con una spatola.

Aggiungi il salmone, le zucchine e continua a mescolare.









3 In una teglia per muffin, versa un goccio d'olio e con un panno di carta ungi per bene tutti gli stampini. Con 2 cucchiaini, distribuisce l'impasto dividendolo in tutti gli stampi.

L'impasto è giusto per 12 muffin, quindi distribuisilo più che puoi equamente.

Cuoci in forno caldo, a 200 gradi per 25/30 minuti.

Sforna i muffin salati con zucchine e salmone, lasciali intiepidire su una gratella e servili.





MUFFIN SALATI CON ZUCCHINE E SALMONE, RICETTA IDEALE PER
APERITIVI E BUFFET

I **muffin salati con zucchini e salmone** sono una scelta perfetta per chi cerca un [antipasto sfizioso e originale](#). Questa ricetta unisce la delicatezza delle zucchini al gusto deciso del salmone, sono facili e veloci da preparare, ideali per arricchire i tuoi aperitivi o buffet.

Perfetti per qualsiasi occasione, dai pranzi in famiglia alle cene tra amici, i muffin salati con zucchini e salmone sapranno sorprendere e deliziare i tuoi ospiti con la loro morbidezza e il loro sapore unico.

SE TI SONO PIACIUTI I MUFFIN CON ZUCCHINE E SALMONE, PROVA

[Muffin salati alle melanzane](#)

[Cestini di sfoglia con zucchini trifolati](#)

[Torta salata con gamberetti e zucchini](#)

[Gnocco fritto](#)

[Pizzette da buffet](#)

ANCHE QUESTE RICETTE