

ANTIPASTI E SNACK

# Muffin al parmigiano

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

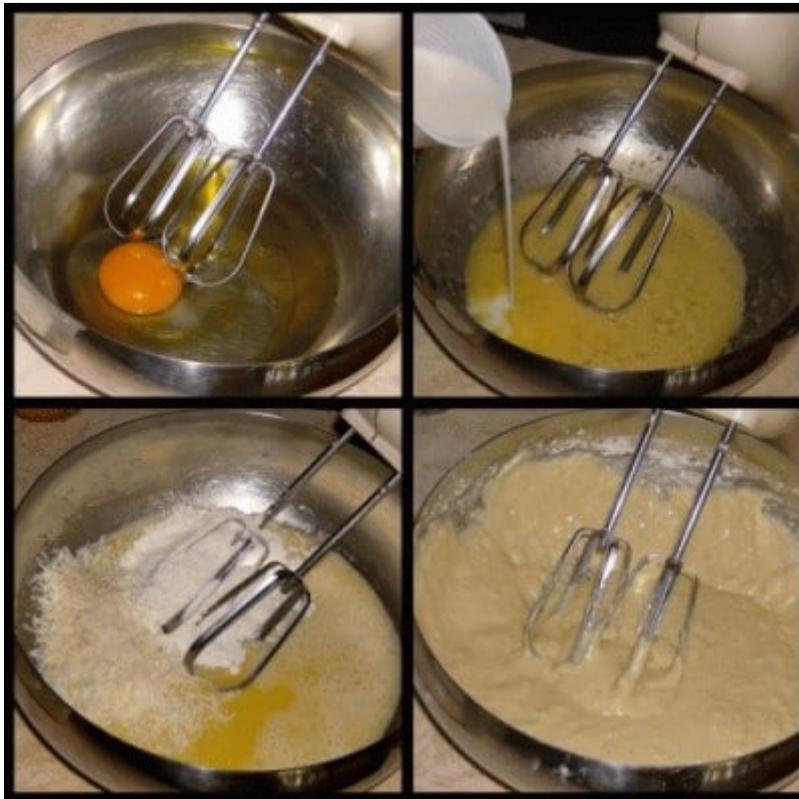


## INGREDIENTI

150 g di farina  
1 cucchiaino di lievito istantaneo per torte salate  
125 ml di latte  
3 cucchiai di olio  
1 uovo  
50 g di parmigiano reggiano grattugiato  
sale  
pepe.

## PREPARAZIONE

- 1 Montare con le fruste l'uovo con l'olio per un paio di minuti, aggiungere a filo il latte, poi, a poco a poco, unire anche il parmigiano reggiano, la farina setacciata con il lievito e abbondante pepe.



- 2 Versare il composto in 6 stampini per muffin imburrati e infarinati e cuocete in forno caldo per 20 minuti a 180°.





3 Sono ottimi farciti con salumi e formaggi freschi.

