

ANTIPASTI E SNACK

Muffins ai piselli

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

120 g di farina
20 g di grana padano
40 g di burro fuso
2 cucchiaini di lievito in polvere
1 uovo
100 ml di latte
70 g di piselli freschi
2 pizzichi di sale.

PREPARAZIONE

- 1 In una terrina mescolare bene la farina, il lievito, il grana padano, il burro fuso che deve essere freddo e il sale. A parte, sbattere l'uovo con il latte e aggiungere la miscela di uovo e latte al composto di farina preparato poc'anzi. Unire i piselli sbollentati, tenendone da parte qualcuno per la decorazione.



2 Distribuire il composto negli stampi per muffins imburrati e infarinati oppure quelli di carta che non necessitano di questa operazione e infornare a 215° per circa 25 minuti o comunque fino a doratura.

Quando sono pronti, sformarli e servirli tiepidi. Per la decorazione, usare delle foglie di rucola e piselli sbollentati adagiati su una goccia di aceto balsamico.





Per 4 - 5 muffins.

NOTE