

ANTIPASTI E SNACK

Muffins alla zucca "spettrale"

LUOGO: Europa / Italia

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



Se siete alla ricerca di un dolcetto speciale che sia perfetto per una merenda in compagnia e che fada benissimo anche per la festa di Halloween, la ricetta dei muffins alla zucca "spettrale" sono proprio ciò che fa al caso vostro! Semplici e golosi sono buoni da morire!

INGREDIENTI

300 g farina 00
100 g fecola di patate
170 g burro
1 bustina lievito in polvere per pizze salate
350 g di polpa di zucca
50 g di parmigiano reggiano
4 uova
2 dl latte
1 cucchiaio di zucchero
1 pizzico noce moscata
1 porro
olio extravergine di oliva
pepe
sale. Affettati misti o prosciutto
formaggio a fette.

PREPARAZIONE

1 Tirare fuori dal frigo il burro e tenerlo da parte perché si ammorbidisca.

Tagliare la zucca a dadini e cuocerla in pentola 10 minuti con 10 g di burro, un filo d'olio ed il porro, sale e pepe. Una volta fredda frullarla e ottenere una crema di zucca.



2 Montare bene 150 g di burro morbido con un cucchiaio di zucchero ed un pizzico abbondante di sale e sempre continuando a montare aggiungere le uova, una alla volta.



3 Una volta messe tutte le uova aggiungere la crema di zucca.



4 Poi aggiungere alternando, latte, farina, fecola e lievito.



5 Per ultimi aggiungere il parmigiano grattugiato e la noce moscata.



- 6 Mescolare e versare tutto il composto negli stampini imburrati se non si hanno a disposizione quelli in silicone e cuocere a 180° per 15 - 20 minuti.



- 7 Servire con affettati misti o prosciutto e con fantasmini ritagliati da formaggio a fette.

