

ANTIPASTI E SNACK

# Muffins alle noci e limone con crema alla bresaola

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



sale

pepe

olio extravergine d'oliva q.b.

## PREPARAZIONE

- 1 Lavorare le noci ridotte in polvere con il sale ed il burro fuso freddo.



- 2 Aggiungere l'uovo e la ricotta,



3 quindi aggiungere la farina, il lievito, il limone grattugiato e il latte



4 ed, infine, le noci a pezzetti e un pizzico di pepe.



5 Sistemare il composto nei pirottini e poi infornare a 180°C per 30 minuti circa.



6 Ed eccoli qui, pronti per essere serviti.



7 Per la crema alla bresaola è necessario prendere le noci



8 e tutti gli altri ingredienti e mettere tutto nel mortaio lavorando fino ad ottenere una crema.



9 Farcire i muffins con la crema ottenuta.



10 Una fotografia del dettaglio:

