

ANTIPASTI E SNACK

Muffins con prosciutto

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

250 g di farina
250 g di latte
50 g di parmigiano grattugiato
1/2 bustina di lievito in polvere istantaneo per torte salate
50 g di olio di oliva
2 cucchiaini di sale
1 uovo
100 g di prosciutto cotto a dadini oppure pancetta o salame.

PREPARAZIONE

- 1** Dapprima mescolare bene l'uovo, l'olio e il latte, poi solo in un secondo momento aggiungere la farina, il sale e il parmigiano grattugiato, non mescolare eccessivamente.

Aggiungere solo alla fine il lievito sciolto in un po' di latte. In ultimo aggiungere il prosciutto cotto, o altri salumi tagliati a cubettini, amalgamare.



2 Trasferire l'impasto negli stampini, riempiendoli per circa 3/4 della capienza.



3 Infornare a 180° per 15 minuti in forno ventilato.



NOTE