ANTIPASTI E SNACK

Muffin salati alle melanzane

DOSI PER: 6 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: *PIÙ 30 MINUTI DI RIPOSO PER LE MELANZANE*

I **muffin salati** sono sempre una **buona idea per l'aperitivo**, sono sfiziosi, senza lievitazione, **facili da fare e personalizzabili** in mille modi!

Oggi ti proponiamo una **ricetta di muffin "al profumo di Sicilia"** con melanzane fritte, caciocavallo e mentuccia fresca, un abbinamento irresistibile che conquista anche i palati più raffinati!

Potrai replicare la **nostra ricetta** o scegliere di personalizzarla con la tua **fantasia**, magari aggiungendo **pinoli, frutta secca,** oppure con **olive nere o verdi denocciolate** e tagliate a rondelle.

Ecco altre ricette da buffet che potrai affiancare ai Muffin salati alle melanzane:

Pizzette da buffet
Baci di dama salati
Rose di sfoglia con paté di carciofi
Muffin salati con zucchine e salmone

Ingredienti per l'impasto:

FARINA 160 gr

UOVA 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 70 ml

LATTE 120 ml

LIEVITO PER TORTE SALATE ½ bustine

SALE

Ingredienti per la farcia:

MELANZANE 300 gr

CACIOCAVALLO 40 gr

MENTA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PEPE NERO

SALE

Preparazione

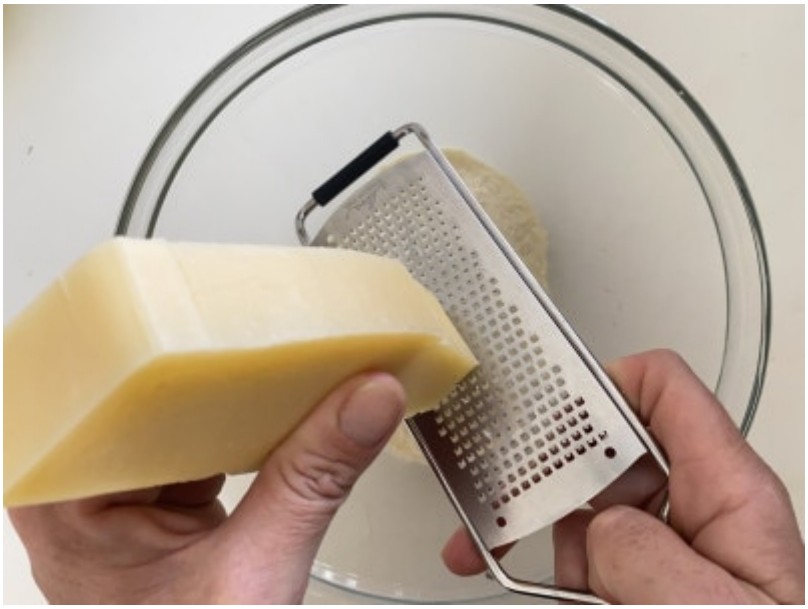
1 Per prima cosa friggi le melanzane, questa è la parte più lunga di tutto il procedimento, quindi va fatta subito.

Priva le melanzane delle estremità, tagliale a cubetti e mettile sotto sale per una mezz'oretta, in questo modo elimini l'acqua amarognola che le melanzane hanno al loro interno.

2 Sciacqua le melanzane, strizzale con le mani e friggile in abbondante olio extravergine d'oliva.

Man mano che si dorano, riponi i cubetti di melanzana su dei fogli di carta assorbente che avrai sistemato in un piatto o in una ciotola.

3 Adesso occupati dell'impasto dei muffin: in una ciotola sbatti le uova con l'olio fino a creare quasi una sorta di maionese liquida. Metti la farina in un'altra ciotola, aggiungi il caciocavallo grattugiato e una presa di sale.



4 Unisci il latte a filo e infine aggiungi le uova con l'olio.

5 Completa l'impasto con il lievito e il pepe nero e fai amalgamare il tutto per bene.

6 Ora che l'impasto è pronto, aggiungi le melanzane fritte e una manciata di mentuccia fresca, tritata.

7 Mescola il tutto e versa negli stampini per muffin. Cuoci in forno statico preriscaldato a 180 gradi per 30 minuti circa.

Estrai i muffin salati alle melanzane dal forno, lasciali intiepidire e gustali per l'aperitivo!

Conservazione

Conserva i muffin salati in un sacchetto di carta per alimenti per non più di 24 ore.