

ANTIPASTI E SNACK

Muffin salati con pisellini, parmigiano e prosciutto cotto

di: *Cookaround*

DOSI PER: 12 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa COTTURA: 25 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI:

facile



Muffin salati con pisellini, parmigiano e prosciutto cotto

INGREDIENTI

FARINA 375

UOVA 2

LATTE 250 gr

BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE
125 gr

LIEVITO IN POLVERE ISTANTANEO per
preparazioni salate - 10 gr

PISELLINI 130 gr

PROSCIUTTO COTTO 120 gr

PARMIGIANO GRATTUGIATO 40 gr

SALE 1 presa

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 10
gr

PREPARAZIONE

- 1** Per preparare i muffin con pisellini, parmigiano e prosciutto cotto: prima di tutto sbollentate in una capace pentola con acqua salata i pisellini per 1 minuto circa. Quindi scolateli e fateli raffreddare in una scodella con dei cubetti di ghiaccio, in maniera tale da farli rimanere croccantezza e un bel colore vivo.
- 2** All'interno di un recipiente, sbattete le uova insieme ad una presa di sale e il latte, poi aggiungete il burro ammorbidito a temperatura ambiente e, 10g di olio extravergine d'oliva, mescolate rapidamente, quindi incorporate al composto i pisellini freddi, il parmigiano grattugiato e infine il prosciutto cotto spezzettato. Mescolate bene in maniera tale da ottenere un unico composto omogeneo.
- 3** Imburrate gli stampini da muffin e riempiteli con il composto appena preparato, fino a 3/4 circa. Trasferite in forno preriscaldato statico a 200°C per 25 minuti circa. Trascorso il tempo di cottura sfornate i muffin salati con pisellini, parmigiano e prosciutto cotto, lasciate leggermente raffreddare e servite.