

ANTIPASTI E SNACK

## Muffin salati con zucchine e salmone

DOSI PER: **12 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I Muffin salati con zucchine e salmone sono facilissimi da realizzare e davvero golosi.

Ottimi come [antipasto](#), magari serviti con una bella cucchiata di panna acida, sapranno conquistare anche i palati più esigenti.

Se cerchi qualche altro antipasto sfizioso e facile da fare, ti consigliamo di provare:

[Girelle di sfoglia con pesto e prosciutto](#)

[Patate ripiene](#)

[Crocchette di cavolfiore](#)

### INGREDIENTI

FARINA 375 gr

UOVA 2

LATTE 250 gr

LIEVITO IN POLVERE Istantaneo 10 gr

BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE

125 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) +

q.b per cuocere le zucchine - 10 gr

SALE + q.b. per salare le zucchine - 1 presa

SALMONE AFFUMICATO 100 gr

ZUCCHINE 250 gr

SCALOGNO 1

PEPE

ACQUA CALDA

# PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare i muffin salati con zucchine e salmone, comincia tagliando uno scalogno a julienne molto fine, poi spunta una zucchina e tagliala a metà, poi ancora a metà e taglia anche questa a julienne fine.

In una padella versa un filo d'olio abbondante e metti a cuocere a fuoco medio le zucchine con lo scalogno. Aggiungici sale e pepe e lascia cuocere 2 minuti. Poi spegni il fuoco e lascia raffreddare.

Intanto taglia il salmone a strisce, e dai una veloce tritata.







**2** In una ciotola ampia, versa le uova ed emulsionale insieme al burro fuso raffreddato. Aggiungi il latte e continua mescolare.

Aggiungi la farina il lievito in polvere e il sale continua a mescolare prima con la frusta poi con una spatola.

Aggiungi il salmone, le zucchine e continua a mescolare.









**3** In una teglia per muffin, versa un goccio d'olio e con un panno di carta ungi per bene tutti gli stampini. Con 2 cucchiaini, distribuisce l'impasto dividendolo in tutti gli stampi.

L'impasto è giusto per 12 muffin, quindi distribuisilo più che puoi equamente.

Cuoci in forno caldo, a 200 gradi per 25/30 minuti.





4 Sforna i muffin salati con zucchine e salmone, lasciali intiepidire su una gratella e servili.



