

ANTIPASTI E SNACK

Muffin salati rustici

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Deliziosi muffin salati, ideali per aperitivi, spuntini e in ogni momento della giornata. Provali subito!

INGREDIENTI PER CUCINARE I MUFFIN

SALATI

UOVA 3

FARINA 200 gr

LATTE 100 gr

OLIO DI SEMI 70 gr

LIEVITO IN POLVERE Istantaneo 1

bustina

SALE

INGREDIENTI PER FARCIRE I MUFFIN

SALATI

SALAME 70 gr

FETA 100 gr

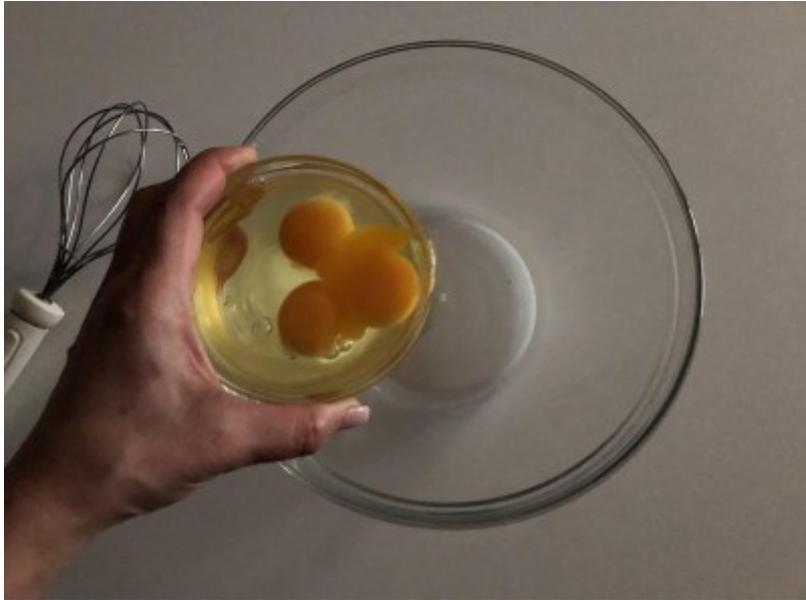
INGREDIENTI PER LO STAMPO

BURRO

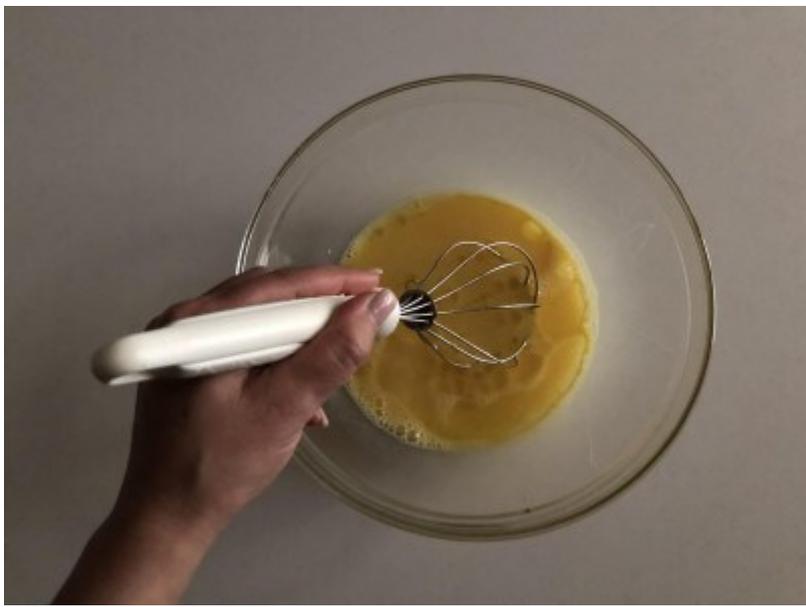
FARINA

COME FARE I MUFFIN SALATI RUSTICI

- 1 Sguscia le uova intere in una ciotola, mescolale con una frusta a mano, aggiungi una presa di sale, il latte e l'olio, continuando a mescolare con la frusta.







2 Aggiungi la farina, mescola con la frusta fino ad amalgamarla perfettamente, infine aggiungi il lievito e mescola un'ultima volta.





3 Taglia il salame a piccoli cubetti e aggiungilo al composto dei muffin salati, taglia anche la

feta e procedi allo stesso modo.



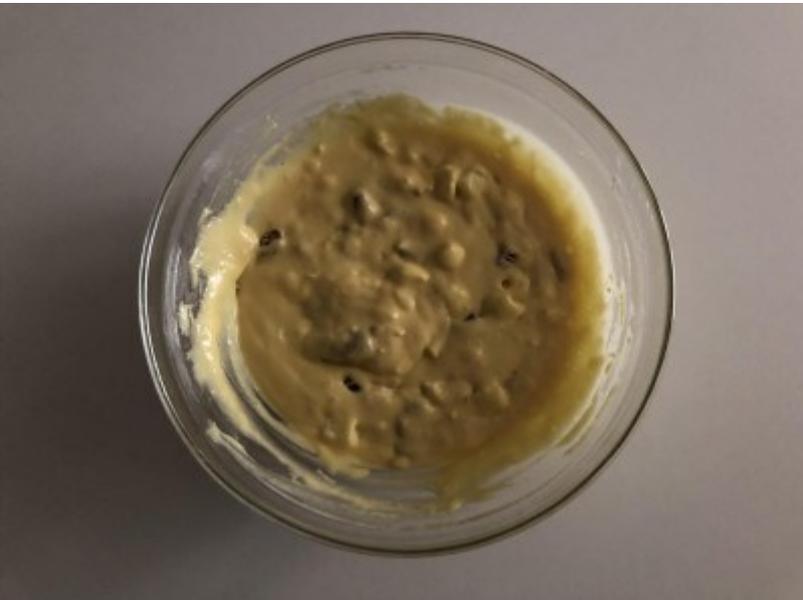




- 4 Quando il composto sarà ben amalgamato con il salame e la feta, distribuisilo in 12 stampi per muffin, già imburrati e infarinati.

Cuoci i muffin per 20 minuti circa a 180°C i tempi di cottura possono cambiare leggermente in base al forno, assicurati che siano cotti perfettamente facendo la [prova stecchino](#).







MUFFIN SALATI: LA RICETTA PERFETTA PER UN APERITIVO SAPORITO

I **muffin salati rustici** sono una **deliziosa ricetta** ideale per [aperitivi](#), spuntini o anche pranzi veloci.

Questa ricetta semplice ti permette di cucinare **muffin soffici e saporiti**, che possono essere personalizzati con una varietà di ingredienti a piacere. Perfetti per essere serviti durante **feste, buffet o picnic**, i muffin salati conquistano grandi e piccini con il loro **gusto rustico** e la loro morbidezza.

Segui la nostra guida passo dopo passo per preparare muffin salati perfetti, che sapranno sorprendere e deliziare tutti i tuoi ospiti con la loro versatilità e bontà.

PROVA ANCHE QUESTE VARIANTI DEI MUFFIN SALATI

I muffin salati possono essere facilmente personalizzati con diversi ingredienti per adattarsi ai gusti di tutti.

Prova a sostituire il salame e la feta con cubetti di pecorino e prosciutto cotto, porterai in tavola dei muffin dal sapore più classico e delicato.

Se preferisci una versione vegetariana, puoi optare per verdure come zucchine, carote, peperoni e spinaci, che aggiungono colore e sapore ai muffin.

Un'altra idea gustosa è quella di utilizzare salmone affumicato e aneto, per un tocco raffinato e saporito.

Se ami i sapori più decisi, puoi arricchire i muffin con olive nere, pomodori secchi e capperi, ottenendo un gusto mediterraneo.

Infine, per una versione ancora più rustica, puoi aggiungere pancetta croccante e cipolla, che donano ai muffin una nota affumicata e intensa.

Queste varianti offrono molteplici possibilità per sperimentare e trovare la combinazione perfetta per ogni occasione.