

ANTIPASTI E SNACK

Muffin Salati Gusto Casatiello

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

DOSI PER: [12 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La Pasqua si avvicina e, ammettiamolo, tra la preparazione della [Pastiera Napoletana](#) e quella della [Torta Pasqualina Genovese](#), il tempo in cucina sembra non bastare mai.

Se sogni il sapore inconfondibile del [Casatiello](#) tradizionale, ma non hai ore a disposizione per la lunga lievitazione, questi **Muffin Salati Gusto Casatiello veloci** sono la tua arma segreta.

Sono perfetti da inserire nel tuo buffet di [antipasti di Pasqua da preparare in anticipo](#), ideali per il picnic di Pasquetta o come alternativa sfiziosa al classico [Tortano](#).

Giusto il tempo di preparare delle uova sode facili e mescolare pochi ingredienti saporiti: otterrai dei rustici monoporzione dal cuore soffice e dal carattere campano verace, **pronti in meno di un'ora**.

INGREDIENTI PER I MUFFIN SALATI GUSTO CASATIELLO: LA LISTA COMPLETA

FARINA 00 240 gr
LIEVITO IN POLVERE ISTANTANEO PER
TORTE SALATE 16 gr
SALE FINO 1 pizzico
PEPE NERO
PECORINO GRATTUGIATO 30 gr
UOVA MEDIE 2
OLIO DI SEMI 60 gr
LATTE INTERO 200 gr
SALAME NAPOLETANO tagliato a cubetti -
150 gr
PROVOLA puoi usare anche provolone
piccante per un gusto più deciso - 100 gr
UOVA SODE 2

COME PREPARARE I MUFFIN SALATI GUSTO CASATIELLO VELOCI: IL

1 Inizia preparando le uova sode. Mentre queste cuociono, dedica qualche minuto alla base del tuo impasto.

PROCEDIMENTO PASSO-PASSO

In una ciotola capiente, versa la **farina** e aggiungi il **pecorino grattugiato**, il **lievito istantaneo** per torte salate e un pizzico di **sale**. Mescola brevemente per distribuire bene tutte le polveri.



2 Prendi una seconda ciotola e sguscia le **uova**, aggiungi il **latte** e l'**olio di semi**. Mescola

velocemente il composto con una frusta a mano o una forchetta.

A questo punto, versa il mix di **ingredienti liquidi** direttamente nella ciotola dove avevi preparato le **polveri**.





3 Lavora l'impasto con la frusta o la forchetta fino a ottenere un **composto liscio, omogeneo e senza grumi.**

A questo punto, unisci il "cuore" della ricetta: aggiungi le **uova sode** tagliate a pezzettini, la **provola** a cubetti e il **salame tipo Napoli.**





4 Completa l'impasto aggiungendo una **generosa spolverata di pepe**. Mescola con cura: l'impasto deve avvolgere completamente i cubetti di salame, formaggio e uova sode.

Distribuisci il composto nei **12 pirottini** da muffin e inforna. Cuoci in **forno statico a 180°C per circa 25 minuti**, finché non saranno gonfi e dorati.





COME CONSERVARE I MUFFIN SALATI GUSTO CASATIELLO E

I **Muffin Salati Gusto Casatiello** sono ottimi appena sfornati, ma si conservano perfettamente per **2-3 giorni**. Per mantenerli soffici, riponili in un contenitore ermetico o sotto una campana di vetro a temperatura ambiente.

Se desideri conservarli più a lungo o prepararli con largo anticipo per le feste, segui questi piccoli accorgimenti:

In frigorifero: se la cucina è molto calda, meglio conservarli in frigo per massimo 3-4 giorni. Prima di servirli, passali qualche secondo al microonde per far rinvenire la morbidezza del formaggio.

Nel congelatore: puoi congelare i muffin una volta raffreddati. Si conservano bene per circa **un mese**. Ti basterà lasciarli scongelare a temperatura ambiente o scaldarli direttamente in forno statico per pochi minuti.

Il consiglio segreto: se li prepari per il picnic di Pasquetta, avvolgili singolarmente nella carta stagnola: manterranno l'umidità e saranno già pronti da mettere nel cesto!

Puoi personalizzare la base dei muffin seguendo i tuoi gusti o gli ingredienti che hai in dispensa. Ecco tre alternative per il tuo buffet pasquale:

Versione Vegetariana ai Carciofi

Sostituisci il salame con 150 grammi di carciofi saltati in padella con aglio e prezzemolo. Per un sapore più delicato, usa la scamorza bianca al posto della provola affumicata.

Variante Rustica e Fumè

Usa la pancetta affumicata o lo speck a cubetti al posto del salame Napoli. Questa combinazione si sposa benissimo con una spolverata extra di pepe nero macinato fresco nell'impasto.

Tradizione Fave e Pecorino

Aggiungi all'impasto 100 grammi di fave fresche sgranate e aumenta la dose di pecorino grattugiato. È l'abbinamento simbolo della gita fuori porta di Pasquetta.