

Muffin salati prosciutto cotto piselli e scamorza



I muffin salati sono ottimi come antipasto un po' rustico, indicati per un brunch, ma perfetti anche da portare al lavoro per pranzo! Fatti col prosciutto cotto, i piselli e la scamorza, come in questa ricetta, sono a tutti gli effetti un pasto completo! E possono essere la soluzione giusta per una cena preparata di corsa e con poche cose nel frigorifero, perché sono davvero veloci da fare.

Ingredienti per 7 muffin

125 g di farina

25 g di parmigiano grattugiato

1/2 bustina di lievito per preparazioni salate

1 uovo

25 ml di olio di semi

100 ml di latte

2 fette di prosciutto cotto

3 fette di scamorza

80 g di piselli

1 pizzico di zucchero

sale e pepe

Per prima cosa, mettete un filo d'olio in padella e cuocetevi i piselli per 6/7 minuti: non importa che

cuociano del tutto perché poi passeranno in forno.
Nel frattempo, unite in una ciotola gli ingredienti secchi: farina, lievito e parmigiano grattugiato. A parte, in un'altra ciotola, rompete un uovo e unitelo agli ingredienti morbidi: latte e olio di semi. Amalgamate bene e unite agli ingredienti secchi. Aggiungete un pizzico di zucchero e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo. Spezzettate con le mani grossolanamente il prosciutto cotto e unitelo al composto. Tagliate a dadini la scamorza e versate anche questa nel composto. In ultimo unite i piselli. Aggiustate di sale e pepe e mescolate bene il tutto.



Lasciate fondere in un pentolino due noci di burro. Spennellate di burro fuso 7 pirottini di carta per muffin, mettete i pirottini nell'apposito stampo e riempiteli del composto ottenuto. Infornate in forno preriscaldato a 180°C per circa 15/20 minuti.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altro in Pranzo a lavoro](#)

[Vedi altri Antipasti](#)

[Vedi altro in Aperitivo Apericena e Brunch](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)