

Muffin al vapore con olive e feta (Antipasto)



Preparazione

In una ciotola rompere le uova e sbatterle con una frusta a mano insieme al sale. Versare a filo l'olio, poi il latte e continuare ad amalgamare con la frusta. Unire a questo punto la farina e il lievito setacciati insieme. Proseguire mescolando per amalgamare bene il composto. Unire la feta tagliata a dadini e le olive taggiasche. Versare il composto in pirottini di silicone. Posizionare i pirottini sopra al cestello per la cottura a vapore, posizionato a sua volta all'interno di una pentola con acqua già calda sul fondo sino a toccare il cestello. Chiudere con il coperchio e cuocere a fiamma viva per circa una mezz'ora rimboccando l'acqua se occorre. Togliere dal fuoco e lasciare intiepidire, sformare..

Consigli

Quando dovete riempire dei pirottini con un impasto contenente lievito, abbiate cura di non superare i tre quarti della loro capienza. Lievitando, il composto uscirà dai pirottini rendendoli leggermente deformi.

Curiosità

La feta è un pecorino, ovvero un formaggio ottenuto con formaggio di pecora. Tuttavia, è possibile trovare in questo delizioso formaggio tradizionale greco anche un 20% di latte di capra.

Informazioni

Preparazione 45 minuti

Cottura 30 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Uova 2 unità

Feta greca 100 grammi

Farina 120 grammi

Olive taggiasche (una manciata di olive taggiasche)

Olio extra vergine di oliva 50 millilitri

Latte 50 millilitri

Lievito pizzaio 8 grammi

Sale (mezzo cucchiaino di sale)