

Muffin con piselli e prosciutto (Antipasto)



Preparazione

Sbattete le uova con il latte e un pizzico di sale. Unite il burro fuso tiepido e il parmigiano grattugiato. Mescolate con una frusta a mano, incorporate la farina setacciata con il lievito e aggiungete quindi i piselli e il prosciutto cotto a cubetti. Amalgamate il tutto e trasferite l'impasto nello stampo per muffins rivestito con i pirottini di carta o negli stampini di alluminio. Riempiteli per due terzi e infornate i muffins a 180° per circa 30 minuti. Servite subito.

Consigli

Vi piacerebbero dei muffin salati in versione solo vegetale? Allora sostituite il prosciutto con delle patate.

Curiosità

Negli Stati Uniti, i muffin godono di una popolarità veramente notevole, e vengono preparati seguendo diverse ricette tipiche di ogni stato.

Informazioni

Preparazione 20 minuti

Cottura 30 minuti

Dosi per 6 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

Farina 200 grammi

Lievito 10 grammi (per torte salate)

Uova 3 unità

Latte 100 millilitri

Pisellini 40 grammi (freschi o surgelati)

Burro 60 grammi

Parmigiano 100 grammi (grattugiato)

Prosciutto cotto 100 grammi (a cubetti)

Sale (q.b.)