

I muffin salati con la farina di mais

Ecco un'idea per l'antipasto della tavola di Pasqua o di Pasquetta: deliziosi muffin salati, leggeri, morbidi dentro e croccanti fuori, realizzati con la farina di mais. Sono facili da preparare e sono l'accompagnamento perfetto per salumi e formaggi: vedrete che andranno a ruba!

Se volete, potete arricchire i muffin aggiungendo all'impasto-base formaggio, pomodori secchi sott'olio a pezzetti, olive, pancetta affumicata a cubetti... Diventeranno irresistibili!

Naturalmente per prepararli occorre l'apposito stampo (da 12 muffin) e i comodi pirottini di carta monoporzionamento.



Ingredienti

(per circa 12 muffin)

- 120 g di burro
- 120 g di latte intero
- 2 uova
- 120 g di panna
- 120 g di farina di mais fine (fioretto)
- 120 g di farina 00
- Una bustina di lievito in polvere per torte salate
- 1/1 cucchiaino di sale
- 12 pomodori ciliegini
- Un rametto di rosmarino

Come si fa

- Sciogliete il burro, poi in una ciotola unitelo alla panna, al latte e alle uova. Mescolate bene e aggiungete il sale.
- Mescolate le due farine e il lievito e aggiungetelo a poco a poco all'impasto, mescolando in modo da non far formare grumi.
- Se decidete di arricchire i muffin con formaggio, olive, pomodori secchi, pancetta o altro, come suggerito nella presentazione della ricetta, aggiungeteli e mescolate ancora in modo da farli amalgamare.
- Mettete un pirottino di carta all'interno di ogni cavità dello stampo da muffin, poi distribuite l'impasto in ognuno.
- Tagliate i pomodori ciliegini in spicchi e salateli leggermente. Quindi mettere sopra ogni muffin due pezzi di pomodoro e qualche fogliolina di rosmarino.
- Infornate nel forno già caldo (a 190°C) e lasciate cuocere in modalità statica per circa 30 minuti, finché i muffin non saranno diventati dorati.
- Estraiete lo stampo da forno e lasciate raffreddare i muffin prima di gustarli.