Ricetta: **Muffin melanzane e feta**

Author: WWW.MISYA.INFO

Adoro il formaggio feta ed in estate lo metterei dappertutto da qui l'idea di farci dei muffin. Ho aggiunto all'impasto dei muffin le melanzane, parmigiano e tanto basilico ed ho ottenuto dei muffin salati davvero saporiti ovviamente deve piacervi la feta poichè conferisce ai muffin un gusto deciso. Anche se ho continuato a postare ricette nel mese d'Agosto, poichè quest'anno le ferie le faccio a fine settembre, non sono stata molto presente sul blog rispondendo ai vostri messaggi e alle vostre domande, cercherò di recuperare in questi giorni. Come prima ricetta di settembre, beccatevi questa ricetta per preparare i muffin melanzana e feta, facili, veloci da preparare e gustosi. Auguro buon week end a chi legge il mio blog con affetto e simpatia e ricordo a qualcun altro che è più facile criticare che fare meglio ;)

Ingredienti per 10 muffin:
- 130 gr di farina
- 30 gr di parmigiano
- 1/2 bustina di lievito istantaneo
- 1 uovo
- 100 ml di latte
- 40 ml di olio
- 1 melanzana piccola
- 100 gr di feta
- basilico
- sale
- pepe

Tempo di preparazione: 20 min
Tempo di cottura: 15 min
Tempo totale: 35 min
Procedimento per preparare i muffin melanzane e feta
Lavare e spuntare la melanzana quindi tagliarla a quadratini e farla rosolare in padella con un filo d'olio.

In una ciotola disporre la farina insieme al parmigiano grattugiato e al lievito

Aggiungere le melanzane insime alla feta tagliata a cubetti e al basilico e mescolare

A parte mescolare gli ingredienti liquidi (l'uovo con il latte, l'olio) insieme al sale e al pepe.Versarlo nella ciotola degli ingredienti secchi come si è soliti nella preparazione dei muffin e mescolare velocemente, giusto per amalgamare tutti gli ingredienti.

Imburrare ed infarinare gli stampini da muffin quindi versare il composto a cucchiaiate negli stampini fino a riempirli per i 2/3 della loro altezza.

Infornare i muffin melanzane e feta in forno già caldo e cuocerli a 180° per circa 15 minuti o fino a che non risulteranno dorati in superficie.

Lasciar intiepidire i muffin salati con melanzane e feta prima di toglierli dagli stampini e servirli in tavola.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO