Ricetta: **Muffin salati con cipolle e pancetta**

Author: WWW.MISYA.INFO

Ecco un'altra versione di muffin salati, questa volta con cipolle, pancetta e fontina... una vera goduria.
All'inizio ero un po' scettica sul fatto di utilizzare le cipolle nei muffin salati (visto che non sono un'amante della cipolla), ma poi mi son lasciata convincere a provare questa ricetta dopo aver visto il loro aspetto così invitante sul blog di FrancescaV. Ho un po' modificato le dosi della ricetta dimezzando la cipolla e aggiungendo della fontina all'impasto e devo dire che la cipolla dà una morbidezza e un profumo a questi muffin salati rendendoli davvero deliziosi e dal sapore molto delicato.
Ideali da servire come antipasto o preparati per un buffet insieme ad altri finger food :P

Ingredienti per 15 mini muffin:
1 cipolla grande
100 gr di pancetta
2 uova
10 gr di parmigiano grattugiato
100 gr di farina 00
50 gr di fontina
1 cucchiaino raso di lievito istantaneo
3 cucchiai di olio evo
sale
pepe

Tempo di preparazione: 20 min
Tempo di cottura: 10 min
Tempo totale: 30 min

Procedimento per preparare i Muffin salati con cipolle e pancetta

Pelate e tagliate finemente la cipolle e fate cuocere a fiamma bassa in una padella con un cucchiaio d?olio e uno d'acqua, per circa 10 minuti con un coperchio.

Non appena le cipolle saranno appassite, aggiungete la pancetta tagliata a dadini e cuocete il tutto fino a quando la pancetta non diverrà un po' croccante.

In una terrina mischiate la farina e il lievito.
In un'altra terrina sbattete le uova con il parmigiano sale e pepe.

Unite ora i composti secchi a quelli umidi e mescolate.

Aggiungete all'impasto dei muffin le cipolle, il bacon, il formaggio e i restanti 2 cucchiai d?olio.

Mescolate con un cucchiaio di legno l'impasto dei muffin salati fino ad avere un impasto omogeneo.

Disponete gli stampini da muffin su una teglia da forno e riempiteli con il composto ottenuto fino a 3/4 della loro altezza.

Infornate i muffin salati cipolla e pancetta a 180°C in forno già caldo e cuocete per circa 10 minuti.

Lasciate intiepidire i muffin alle cipolle prima di toglierli dai pirottini e servirli.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO