

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 pò 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 pò modificato le dosi della ricetta dimezzando la cipolla e aggiungendo della fontina all'impasto e devo dire che la cipolla da 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 extravergine di oliva
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 cuocere il tutto fino a quando la pancetta non diverrà un po' croccante

In una terrina mischiare la farina e il lievito

In un'altra terrina sbattere le uova con il parmigiano sale e pepe

Unire ora i composti secchi a quelli umidi e mescolare.

Aggiungere 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.

Disporre 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° in forno già caldo e cuocere per circa 10 min.

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

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO