Muffin salati: una delizia per il palato!

Data: Invalid Date | Autore: Mia S. Aaron



Mi è capitato, giusto domenica, di voler provare un nuovo antipasto. Avevo ospiti a pranzo e invece di servire gli stessi stuzzichini di sempre, ho voluto sperimentare una nuova ricetta, anzi la sua rivisitazione in chiave salata, che la mia amica Stephanie mi ha gentilmente fornito, insieme alla storia che l'accompagna da secoli. [MORE]

Chi di noi non ha sentito parlare dei muffin? La maggior parte delle persone sa che questo è un dolcetto apprezzato e consumato a livello mondiale, ma le sue origini non sono nobili, anzi! Originariamente, i muffin venivano preparati ad esclusivo uso e consumo della servitù dell'alta società dell'Inghilterra vittoriana.

Dapprima era il fornaio di famiglia che si interessava alla loro preparazione utilizzando il pane avanzato e i ritagli di impasto dei biscotti, lavorando il tutto con delle patate schiacciate. Il composto ottenuto veniva poi fritto su una piastra.

La loro bontà fu presto scoperta anche dai nobili inglesi e i muffin si trasformarono nel dolce preferito da tutte le classi sociali per l'ora del tè.

Per la maggior parte di noi il muffin ha la tradizionale forma di una piccola tortina farcita in vario modo, ma quando nacquero a cavallo fra il X e l' XI secolo in Galles avevano la forma di una ciambella.

In realtà, la forma odierna del muffin ha origini americane. Infatti, proprio negli Stati Uniti per la preparazione del dolcetto venivano usati degli stampi monoporzione perché l'impasto risultava

essere più una pastella quasi liquida.

Comunque siano andate le cose, il muffin, sia dolce che salato, è buonissimo e veloce da preparare. Può essere sia un antipasto sfizioso che una sana merenda per i bambini.

Di seguito, la ricetta per preparare 10 muffin salati:

Ingredienti

- 250 gr di farina 00;
- 200 ml di latte;
- 2 uova;
- 50 gr di butto;
- 100 gr di prosciutto cotto o altro salume preferito;
- 100 gr di provola o altro formaggio a pasta semidura;
- 50 gr di parmigiano grattugiato;
- 1 bustina di lievito istantaneo in polvere;
- 1 cucchiaino di sale.

Se, invece, amate le verdure, l'affettato può essere sostituito con il vostro ortaggio pregerito.

Procedimento

Formate due composti separati con gli ingredienti umidi e con quelli secchi.

In una terrina mescolate le uova con il latte e con il burro fuso. Unite, in seguito, la farina, il parmigiano, il sale ed il lievito. Aggiungete nella terrina il prosciutto ed il formaggio tagliato a dadini e amalgamate delicatamente. Imburrate ed infarinate gli stampini per muffin (ma se possedete quelli in silicone potete anche evitare questa operazione) e versate il composto per 2/3.

Infornate i muffin salati a 180° per circa 20 minuti. Per assicuravi comunque che siano cotti infilate uno stuzzicadenti che dovrà uscirne pulito ed asciutto. I muffin dovranno risultare dorati.

Mia S. Aaron

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/muffin-salati-una-delizia-per-il-palato/11322