



Muffin salati con prosciutto e provola

Antipasti

🕒 30m

👥 4



Ingredienti

- 200 g 200 g di Farina
- 80 mL 80 ml di Latte
- 3 in 3 Uova
- 3 Cucchiaino da Tavola 3 cucchiaini di Olio
- 150 g 150 g di Prosciutto
- 100 g 100 g di Provola
- 50 g 50 g di Parmigiano grattugiato
- 0,5 Cucchiaino mezzo cucchiaino di Lievito
- 1 q.b. Sale q.b.
- 1 q.b. Burro q.b.

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Cominciate versando in una terrina le uova, il latte e l'olio. Mentre mescolate, aggiungete lentamente la farina, il lievito ed il sale. Tagliate a cubetti la provola e a fettine il prosciutto cotto e versateli nella ciotola. Continuate a mescolare e infine aggiungete il parmigiano. Prendete una teglia per muffin, imburratela leggermente e distribuite una cucchiata di impasto per ogni pirottino. Cuocere i muffin in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti.