

# Muffin salati con ricotta e zucchine

Categoria: Antipasti - Sfiziosi



## Informazioni Generali

<b>Preparazione:</b> 35 min	<b>Cottura:</b> 30 min
<b>Costo:</b> Basso	<b>Difficoltà:</b> Bassa



I muffin salati con ricotta e zucchine sono degli sfiziosi e originali finger food, ottimi da servire come antipasto oppure da preparare per un buffet o una gita fuori porta. L'impasto di base per questi muffin è molto semplice e veloce da preparare, e ben si presta ad essere arricchito con svariati tipi di verdura. In questa ricetta abbiamo inserito nell'impasto le zucchine, tagliate a tocchetti e cotte in padella con poco olio extravergine d'oliva, quindi abbiamo guarnito la sommità di ogni muffin con un pomodoro ciliegino, mentre la parte esterna della base è stata avvolta con fette di zucchine lunghe e sottili. Proponendo ai vostri commensali questi soffici muffin salati con ricotta e zucchine il successo è garantito!

## Ingredienti per 12 muffin

» <b>Farina</b> tipo 00, 200 gr	» <b>Pepe</b> q.b.
» <b>Latte</b> 100 ml	» <b>Pomodori</b> tipo ciliegino 12
» <b>Lievito chimico in polvere</b> per preparazioni salate 10 gr	» <b>Ricotta</b> 80 gr
» <b>Olio di oliva</b> extravergine q.b.	» <b>Sale</b> q.b.
» <b>Olio di semi</b> di girasole (oppure di arachidi o mais) 100 ml	» <b>Uova</b> 3
» <b>Parmigiano Reggiano</b> grattugiato 80 gr	» <b>Zucchine</b> di media grandezza, 400 gr

## Preparazione



Per preparare i muffin salati con ricotta e zucchine lavate e asciugate bene le zucchine, privatele delle estremità e, aiutandovi con un pelapatate, ricavate 12 fette sottili che metterete da parte per la guarnizione (1). Tagliate a cubetti molto piccoli le zucchine restanti (2) e ponetele a cuocere, a fuoco basso, in una padella antiaderente con poco olio extravergine d'oliva (3).



Nel frattempo preparate l'impasto dei muffin: in una ciotola sbattete le uova e il latte con una frusta (4-5), aggiungete l'olio di semi a filo, quindi continuate a sbattere fino ad ottenere un composto omogeneo (6).



Setacciate con cura la ricotta (7) e la farina 00 a cui avrete aggiunto il lievito (8), quindi unitele al composto e mescolate bene per amalgamare tutti gli ingredienti (9).



Aggiungete ora il parmigiano grattugiato (10) e aggiustate di sale e pepe. Quando le zucchine saranno cotte, unitele all'impasto ed amalgamate bene il tutto con una spatola (11), quindi trasferite il composto ottenuto in una sac à poche e disponete in una teglia da muffin 12 pirottini di carta. Tagliate a metà, per il senso delle lunghezze, le 12 fette di zucchine che avevate tenuto da parte e foderate i bordi dei pirottini, utilizzandone due metà per ogni muffin (12).



Aggiungete l'impasto riempiendo gli stampi fino al bordo (13) e guarnite ciascun muffin con un pomodorino (14). Infornate il tutto in forno statico già caldo, a 180°, per circa 30 minuti, fino a quando si saranno ben gonfiati e la superficie risulterà dorata (15). A cottura ultimata, gustate i muffin salati con ricotta e zucchine ancora tiepidi, oppure freddi.

### conservazione

Potete conservare i muffin salati con ricotta e zucchine in frigorifero, chiusi in un contenitore ermetico, per un paio di giorni al massimo. Al momento di servirli, se lo desiderate, riscaldateli in forno per un paio di minuti.

E' possibile congelare i muffin già cotti e riscaldarli in forno prima di servirli.

### consiglio

Se lo desiderate potete arricchire i vostri muffin cuocendo le zucchine assieme a qualche cubetto di pancetta. Questa ricetta è un'ottima base per realizzare muffin salati: se non gradite le zucchine, seguendo lo stesso procedimento potete farcirli con la verdura che preferite.

Se non gradite la ricotta potete sostituirla con la stessa quantità di philadelphia oppure di formaggio greco.