



TORTE SALATE E SFORMATI

Muffins con pancetta e robiola



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MIN



TEMPO DI COTTURA
20 MIN



CALORIE
630K

NOTE

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

240 g di Farina 0

100 g di Pancetta a cubetti

40 g di Brie

120 g di Robiola

4 Noci

4 Pomodorini

2 Uova

200 ml di Latte intero

Paprika dolce

8 g di Lievito per torte salate

40 g di Burro

Sale

Preparazione

- Togliete il burro dal frigo, tagliatelo a dadini e mettetelo in una terrina perché si ammorbidisca.
- Aggiungete le uova e mescolatele usando una frusta a mano; unite poco alla volta anche il latte, la robiola, un pizzico di sale e uno di paprika.
- Setacciate la farina con il lievito e uniteli al composto, amalgamando delicatamente e per poco tempo, altrimenti dopo la cottura i muffins verranno gommosi. Aggiungete la pancetta, le noci tritate grossolanamente e il brie tagliato a piccoli cubetti.
- Versate il composto nei pirottini in carta (posizionati nelle cavità degli stampi multipli per muffins), in modo tale che l'impasto arrivi a circa 2/3 della loro altezza, e inserite in ciascun muffin un pomodorino. fino a metà impasto.
- Sistemate i pirottini in forno caldo a 180°C e lasciate cuocere per 20 minuti circa, fino a che i muffins saranno ben gonfi e leggermente dorati. Fateli riposare pochissimi minuti in forno, poi toglieteli e serviteli subito.

Margherita Pini

I consigli di Margherita

- Provate a cambiare il ripieno: invece del pomodoro mettete un pezzettino di pera dopo averlo leggermente infarinato. Darà un sapore delicato che contrasterà con il gusto deciso della pancetta e del formaggio.
- Per ammorbidire il burro più velocemente, potete metterlo in una ciotola e mandarlo in microonde, a una potenza bassa: controllatelo ogni pochi secondi, perché farà prestissimo, tenendolo troppo si potrebbe sciogliere. Se succedesse, rimettetelo per qualche minuto in frigo e aspettate che si risolidifichi un po'.