Muffin al salame piccante



Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Farina di riso: 200 gr
- Lievito istantaneo per preparazioni salate: ½ bustina
- Olio di semi: 50 gr
- Olio extra vergine di oliva: 25 gr
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Salamino piccante: 150 gr
- Sale: q.b.
- Uova: 3

Preparazione

I **muffin al salame piccante** sono dei soffici e deliziosi muffii salati con pomodoro e pezzettini di salame piccante nell'impasto, li preparate in **10 minuti** con una forchetta e non devono neanche lievitare. Per fare questi deliziosi muffin al salame piccante ho usato la farina di riso, quindi sono senza glutine, vanno benissimo come antipasto, sono perfetti per un aperitivo o per un buffet e **ideali anche per San Valentino**, conquisterete la vostra metà con una ricettina sfiziosa e buonissima!

I muffin al salame piccante sono super facili e velocissimi da preparare.

1. Per prima cosa tagliate il salamino piccante a piccoli cubetti.
2. Mettete le uova all'interno di una ciotola, unite l'olio di semi e quello di oliva, la ***passata di pomodoro Pomì***, sale, pepe nero e mescolate con una forchetta.
3. Aggiungete poi la farina di riso, il parmigiano grattugiato, il lievito e lavorate il tutto sempre con una forchetta, fino ad ottenere un impasto omogeneo e senza grumi.
4. Incorporate i pezzettini di salame.
5. Prendete i pirottini per muffin e riempiteli per 2/3 della loro capienza.
6. Cuocete i muffin al salame piccante in forno preriscaldato a 180° gradi per circa 20-25 minuti, fate la prova stecchino per accertarvi che siano ben cotti dentro.

For this recipe we used:

Passata Classica 100 gr

