Pomì
O Così. O Pomì.

Muffin rustici con speck e mozzarella

Tempo di preparazione: 10 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Bicarbonato: 1 cucchiaino
- Cremor tartaro: 1 bustina
- Farina: 260 gr
- Latte: 200 ml
- Mozzarella: 1
- Olio: 30 ml
- Parmigiano: 50 gr
- Rosmarino: 1/4 di cucchiaino
- Sale: 1/2 cucchiaino
- Scalogno: 1 piccolo
- Speck: 2 fette tagliate spesse
- Uova: 2

Preparazione

Tritare nel boccale il parmigiano con lo scalogno 20 secondi, velocità 6.

Riunire il trito sul fondo e aggiungere i restanti ingredienti sopra indicati, tranne speck e mozzarella. Amalgamare l'impasto 2 minuti velocità 5. A questo punto aggiungere lo speck e azionare 15 secondi velocità 3.

Coprire una teglia da muffin con gli appositi pirottini di carta e mettere un cucchiaio di impasto in ogni muffin. Farcire con pezzetti di mozzarella, che avrete precedentemente tagliato a dadini, premendoli un po' e porre di nuovo altro impasto, cercando di non riempirli troppo, altrimenti in cottura potrebbero uscire dai bordi.

Cuocere i muffin rustici in forno caldo a 180° per 25 minuti. Dovranno colorirsi in superficie.

Sfornarli e servire tiepidi. Ottimi come aperitivo o per accompagnare un pasto.

Consiglio goloso: volendo, potrete sostituire la mozzarella con altri formaggi tipo fontina, emmental o provola.

For this recipe we used:

Passata Classica 3 cucchiai