

Aperitivo

Muffin salati alla zucca e rosmarino

Ricetta a cura di: [Cuore di Sedano](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione

40 min.

Persone

6

Difficoltà

Bassa



Ingredienti

- 200 g di farina
- 2 uova
- 250 g di zucca Naturizia
- Rosmarino Naturizia
- 100 ml di latte
- 50 ml di olio di semi
- 40 g di prosciutto cotto a dadini
- 50 g di scamorza a cubetti
- 12 g di lievito per torte salate
- sale q.b.
- pepe q.b.
- semi di zucca



Preparazione

Tagliare la zucca a cubetti, mettere in una pirofila con un filo di olio, rami di rosmarino, sale e pepe. Cuocere in forno a 180°C per circa 20 minuti, finchè non sarà morbida. Schiacciare con una forchetta e lasciare raffreddare.

Per preparare l'impasto in una ciotola versare le uova, il latte, la zucca e sbattere. Aggiungere la farina setacciata con il lievito, poi il prosciutto a cubetti e la scamorza tagliata a dadini, salare e pepare.

Mescolare l'impasto e distribuire negli stampi per muffin, riempiendoli per 2/3 circa, cospargere con i semi di zucca. Cuocere nel forno a 180°C per 20 - 25 minuti, facendo la prova stecchino.

Note: a piacere, si può aggiungere all'impasto qualche cucchiaino di formaggio grattugiato.
