

# Muffin salati con grano cotto Chirico

## PROCEDIMENTO:

Per prima cosa in una ciotola rompiamo le uova e mescoliamo bene con una forchetta. Aggiungiamo l'olio di semi, la panna liquida, il grano cotto Chirico e la farina continuando a mescolare.

Uniamo il parmigiano grattugiato e il sale a piacere. Tagliamo il salame e il formaggio a dadini ed uniamoli al composto. Mescoliamo bene tutto l'impasto.

Infine aggiungiamo una bustina di lievito istantaneo. Versiamo il composto in una pirofila da muffin precedentemente imburrata in alternativa si può usare uno staccante.

Riempiamo per 2/3 lasciando meno di un centimetro dalla superficie con l'aiuto di una sac-a-poche usa e getta senza bocchetta o di un cucchiaio.

Cuociamo in forno già ben caldo a 200° per circa 20 minuti finchè non diventano dorati.

Quando saranno raffreddati i muffin possono essere posizionati nei pirottini di carta e decorati a piacimento.

## Per decorazione:

Foglia di basilico e 1/2 pomodorino datterino.

## INGREDIENTI

PER 6 MUFFIN

- ✓ 3 uova
- ✓ 90 gr di farina 00
- ✓ 70 gr olio di semi
- ✓ 130 gr di grano cotto Chirico
- ✓ 50 gr panna liquida fresca
- ✓ 25 gr salame tipo cacciatorino
- ✓ 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato
- ✓ 25 gr formaggio tipo provoletta
- ✓ Sale q.b.
- ✓ 7 gr di lievito istantaneo per torte salate
- ✓ Basilico fresco
- ✓ Pomodorino datterino

*Chef  
in Tour*

con Annamaria Chirico



Seguici su:    
[granochirico.it](http://granochirico.it)

