

# MUFFIN SALATI CACIO, PEPE E MIELE DI TIGLIO

---





## A proposito di questa ricetta...

I muffin salati sono una soluzione perfetta accompagnare gli aperitivi e per le cene a buffet oppure, se realizzati di piccole dimensioni, per offrire un tè delle cinque ricercato e diverso dal solito. Essi possono essere declinati in decine di modi, giocando con gli accostamenti di ingredienti e sapori, senza perdere di vista le caratteristiche che deve avere un buon muffin, prime tra tutte la sofficità e la morbidezza.

Acquisita la tecnica base, potrete sbizzarrirvi a inventare muffin sempre diversi, anche prendendo spunto da abbinamenti classici, come nel caso di questa ricetta. Un robusto pecorino romano e un buon pepe nero rigorosamente pestato al momento, si uniscono al miele di tiglio che, con la sua dolcezza, bilancia la sapidità del formaggio e porta nella preparazione una nota che si rivela piacevolmente quando l'onda sapida si estingue, ingolosendo e stimolando il morso successivo.

Caratteristiche del miele di tiglio

SAPORE: non troppo dolce, caratterizzato da un retrogusto piacevolmente amaro nei mieli molto puri

AROMA: intenso, persistente, tendente alla freschezza tipica del mentolo e delle erbe officinali

ODORE: mediamente intenso, balsamico.

COLORE: ambra chiaro allo stato liquido, da bianco a crema quando cristallizzato

**Ricetta di Paola Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, offerta dalla Fiera Regionale del Miele di Marentino 2019**





**COMUNE DI MARENTINO**

[www.comune.marentino.to.it](http://www.comune.marentino.to.it)

Preparazione 15 minuti

Cottura 15 minuti

Riposo - - -

Pezzi 6

## Ingredienti

95 grammi di farina tipo 2

3 grammi di lievito per dolci non vanigliato

40 grammi di pecorino romano grattugiato al momento

Grani di pepe nero q.b.

1 uovo grande

60 grammi di latte intero fresco

30 grammi di olio di semi di girasole

25 grammi di miele di tiglio fluidificato a bagnomaria al bisogno

Sale q.b.

## Procedimento

Scaldo il forno a 170°C in modalità statica e preparo uno stampo da sei muffin inserendo gli appositi pirottini di carta all'interno delle cavità.

In una ciotola riunisco farina, lievito e pecorino e mescolo con cura.

Pesto una generosa quantità di grani di pepe in un mortaio e li unisco al composto a base di farina.

In una seconda ciotola, utilizzando una frusta, miscolo l'uovo, il latte, l'olio, il miele e poco sale (il pecorino conferisce già sapidità alla preparazione).

Verso la miscela di ingredienti liquidi nella ciotola contenente gli ingredienti secchi e mescolo brevemente.

Suddivido la preparazione all'interno dei pirottini e trasferisco in forno.

Cuocio per 15 minuti: a fine cottura i muffin devono risultare soffici.

Lascio intiepidire, estraggo dallo stampo e ripongo su una gratella per dolci fino a completo raffreddamento.



**LIBRICETTE.eu**

powered by UP CONSULTING di Paola Uberti

in collaborazione con il food blog [SLELLY](#)

Indirizzo/Address: Via Tirreno, 143/5 - 10136 Torino - ITALY

P.IVA/VAT 11573560015 - C.F. BRTPLA75S46L219L - REA TO1223939

Telefono/telephone: +39 3357701901

E-mail: [info@libricette.eu](mailto:info@libricette.eu); [libricette.eu@gmail.com](mailto:libricette.eu@gmail.com)

Web: [www.libricette.eu](http://www.libricette.eu)

