

## Muffin salati alla cipolla, i finger food sfiziosi per il brunch

Autore:

Data: 21 Ottobre 2016



Volete fare dei **finger food veloci e sfiziosi** per il vostro brunch? Preparate i **muffin salati alla cipolla rossa**. Che buoni!

Ricetta

1. Mondate e affettate la cipolla, mettetela in ammollo con acqua per 5-7 minuti e tritatela grossolanamente
2. Sbattete l'uovo in una ciotola aggiungendo l'olio, il parmigiano, il sale, il pepe e il latte a filo
3. In un'altra ciotola mescolate la farina e il lievito, setacciate e aggiungete il composto di uovo
4. Amalgamate con una frusta fino ad ottenere un impasto liscio, quindi incorporatevi 2.3 cucchiai di cipolla tritata e un po' di prezzemolo sminuzzato
5. Riempite i pirottini e lo stampo da muffin per 2/3 con il composto
6. Spolverizzate la superficie con la paprica dolce

7. Infornate a 175° e fate cuocere in forno statico per circa 15 minuti
8. Controllate la cottura con uno stecchino, sfornate e fate raffreddare.

Leggi anche:

- [Muffin salati al gusto di olive e cilegini](#)
  - [Ricette vegetariane finger food](#)
  - [Composta di cipolle](#)
- 

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/ricette/muffin-salati-alla-cipolla-i-finger-food-sfiziosi-per-il-brunch/>

Generato il 28/04/2025