



www.saleepepequantobasta.com

17 novembre 2014

Facciamo merenda con i pizza-muffin?



Facciamo merenda? Quando Miralda Colombo e Cevì chiamano io rispondo sempre. I loro libri sono per me un culto perché stanno seguendo le fasi di

crescita dei miei bambini e anche stavolta non potevo restare indifferente al grido di **Facciamo merenda!** Il libro di Miralda Colombo, con foto e disegni di Cevì edito da **Gallucci** in cui sono raccolte 60 ricette e suggerimenti per spuntini appetitosi e sani da gustare a casa o portare a scuola o al parco. Basta merendine è arrivata l'ora di rimboccarsi le maniche e

realizzare qualcosa di gustoso e assolutamente pratico per rispondere alle esigenze dei piccoli di casa. Nel libro tra le ricette ispirate ai sapori di una volta, sono sicura che riuscirete a trovare la merenda giusta per ogni occasione. Se il libro v'incuriosisce e vorreste saperne i più, se prevedete di essere a Roma il prossimo week-end non perdetevi la presentazione/laboratorio di questo libro presso la libreria di Eataly a Roma (alle ore 16:00), ci sarà **Miralda** in persona a preparare la merenda con e per i vostri bambini.



Pizza-muffin

Ingredienti per 22-24 pezzi

Per la base:

500 g di farina

12 g di lievito di birra

50 g di burro fuso

50 g di zucchero

10 g di sale

250 ml di acqua

1 uovo intero

Per la farcitura:

150 g di prosciutto cotto

150 g di scamorza

grana grattugiato

passata di pomodoro condita con aromi, sale ed olio extravergine d'oliva.

Impastare farina, zucchero e uovo aggiungendo il lievito sciolto nell'acqua, aggiungere dopo il sale e il burro non caldo. Lasciar lievitare la massa per circa tre ore, suddividerla in 22-24 palline, allargarle con le dita porvi al centro cotto, scamorza e un po' di grana. Richiudere a fagotto e sistemare nelle teglie da muffin (al pirottino in carta si attaccano un po', meglio imburrare gli stampi o utilizzare le teglie in silicone. Pennellare la superficie con passata di pomodoro condita con aglio, olio, basilico e origano e lasciar lievitare ancora un'ora prima di infornare a 190° per 15-20 minuti circa.