

# Muffins



Nicola Pavan

Guido Tommasi Editore

Un grazie di cuore a Guido Tommasi che mi ha ridato l'opportunità di esprimere attraverso le parole la mia passione per l'arte culinaria. Grazie a Sabrina che ha trasformato queste parole in splendide foto. Alla redazione: grazie.  
Nicola Pavan

Grazie a: Guido, per avermi coinvolto in questa nuova avventura; Nicola, per le sue ricette sublimi; Stefano, per la sua professionalità; Olimpia, Clara, Alvise e Dora per non avermi rubato tutti i muffin.  
Sabrina Scicchitano

Si ringrazia:

Kitchen, Milano  
[www.kitchenweb.it](http://www.kitchenweb.it)

Nuvolari Casa, Padova  
Tel. 049 650513

*Grafica: Tommaso Bacciocchi*

*Festi: Nicola Pavan*

*Redazione: Giusy Marzano, Laura Tosi*

*Fotografie: Sabrina Scicchitano*

© Datanova S.r.l. (Guido Tommasi Editore), 2010 - Tutti i diritti riservati

Vietata ogni riproduzione, totale o parziale, su qualunque supporto, in particolare la fotocopia e il microfilm, senza l'esplicita autorizzazione scritta dell'editore.

ISBN 978 88 96621 264

Stampato da Leo Paper.

# Sommario

Introduzione .....	5
Muffin dolci .....	6
Muffin salati .....	53
I consigli più golosi .....	62



# Introduzione

Per molti la parola “muffin” ha il potere di evocare l’atmosfera un po’ caotica che si respira nelle caffetterie americane all’ora di punta, quando questi dolcetti dal cuore morbido, avvolti nei loro vestitini di carta pieghettata, occhieggiano invitanti dalle vetrine... Originariamente però i muffin venivano preparati e consumati dai domestici dell’alta società dell’Inghilterra vittoriana. Il fornaio di famiglia li preparava per la servitù, utilizzando avanzi di pane e ritagli dell’impasto dei biscotti, cui si aggiungevano patate schiacciate. I muffin venivano poi cotti su una piastra e risultavano così leggeri e croccanti che i padroni di casa non ci misero tanto ad accorgersi della loro bontà e a richiederli sempre più spesso per accompagnare il tè del pomeriggio. I muffin finirono per essere apprezzati a tal punto che non solo fu aperto un gran numero di forni specializzati ma addirittura si potevano incontrare i cosiddetti “Muffin men”, gli uomini dei muffin, che vendevano i loro dolcetti per strada. Questa figura divenne sempre più importante, tanto che entrò a far parte del folklore popolare, come testimonia una filastrocca per bambini intitolata appunto “Oh, do you know the muffin man” (Oh, conosci l’uomo dei muffin). Semplici da preparare, i muffin si prestano a mille interpretazioni e a essere serviti in qualsiasi momento della giornata. Cosa c’è di meglio di un muffin allo yogurt per un morbido risveglio? I muffin alla frutta, soffici e deliziosi, sono una merenda ideale; se invece avete voglia di un dessert buono e veloce a fine pasto allora i mini muffin al cioccolato fanno al caso vostro. In versione salata, sono perfetti per risolvere un aperitivo o come antipasto, serviti con gli affettati o una salsa al formaggio; dovete solo sfogliare il libro e scatenare la vostra fantasia.

# Muffin con yogurt al cocco

Per 6/8 persone

2 uova

85 g di zucchero semolato

125 g di yogurt al cocco  
(non usate yogurt magro ma uno  
di quelli già zuccherati)

100 ml di olio di semi  
(vari, arachidi, mais)

160 g di farina 00

6 g di lievito

un pizzico di sale

un pizzico di vanillina

una grattugiata di scorza  
di limone

1 cucchiaino di farina di cocco

burro e farina, per gli stampi

zucchero a velo, per spolverare

*Cocco...liamoci: gusto delicato e morbidezza assicurata.*

- Scaldate il forno a 180° C.
- Seguite il procedimento per i muffin allo yogurt (vedi ricetta a pag. 9), aggiungendo la farina di cocco.
- Infornate e cuocete per 16 minuti.
- Quando sono cotti, tirateli fuori dal forno e serviteli a temperatura ambiente con una spolverata di zucchero a velo.









# Muffin ai pinoli e uvetta con zabaione al Marsala

Per 6 muffin

1 uovo

1 tuorlo

100 g di zucchero semolato

150 g di farina

100 g di burro

1/2 bustina di lievito (8 g)

50 ml di latte freddo

un pizzico di vanillina

una grattugiata di scorza di  
limone

35 g di pinoli

40 g di uvetta

1 cucchiaio di brandy

burro e farina, per gli stampi

Per lo zabaione al Marsala:

4 tuorli

135 g di zucchero

una leggerissima grattugiata di  
scorza di limone (facoltativo)

200 ml di Marsala

1 cucchiaio di brandy

1 cucchiaino di acqua fredda

*Profumati e morbidissimi, questi dolcetti sono praticamente senza tempo.*

• Preparate il composto seguendo la ricetta dei muffin classici (vedi ricetta pag. 6) e aggiungete i pinoli e l'uvetta lasciata in ammollo per 20 minuti in acqua tiepida con il brandy. Mescolate tutto delicatamente, versate negli stampini imburrati e infarinati e cuocete in forno a 170°C.

• Preparate lo zabaione al Marsala. Montate i tuorli e lo zucchero con una frusta fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungete la scorza di limone, il Marsala, il brandy e l'acqua. Sbattete a bagnomaria finché il composto diventa spumoso, filante e cremoso. Togliete dal bagnomaria.

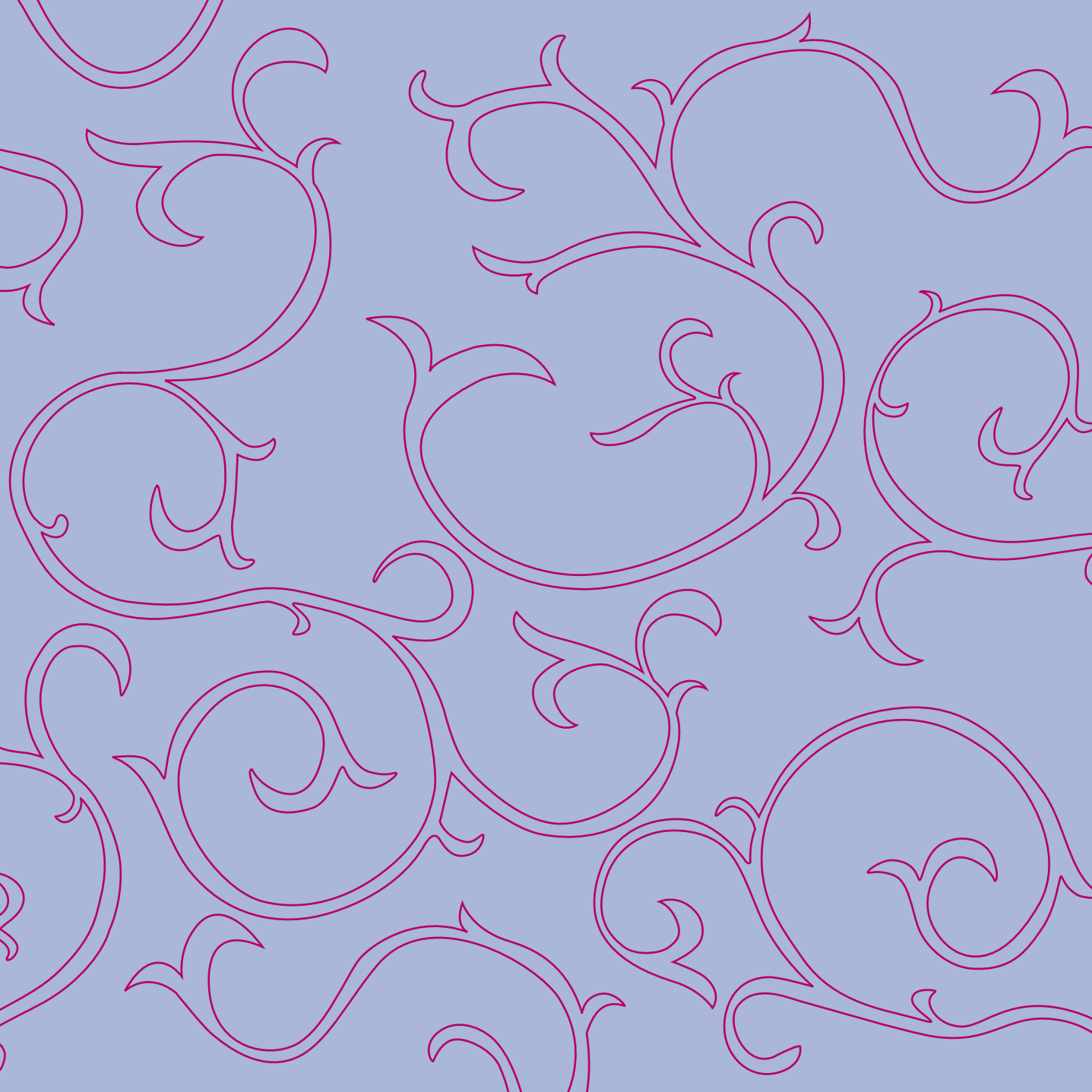
• Sfornate i muffin e serviteli ancora tiepidi con lo zabaione al Marsala.

*Variante: si possono usare altri tipi di liquori e vini, come passito, moscato, Champagne, sherry, Porto, rum.*

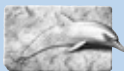
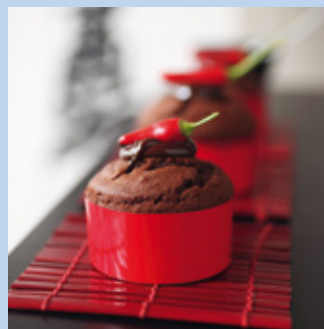
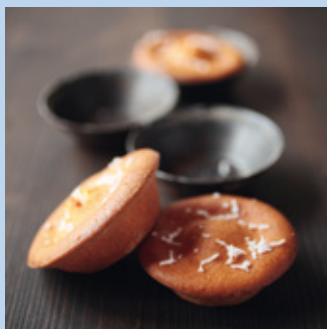
*Consiglio: se vi avanza un po' di zabaione, aggiungete della panna montata in quantità leggermente inferiore alla crema rimasta. Incorporatela allo zabaione freddo e mettetela in congelatore: è un ottimo semifreddo.*

# Indice delle ricette

Crema morbida al cioccolato	p. 63	Muffin al ciocco-cocco	p. 34	Muffin con yogurt al limone	p. 10
Mini muffin al cioccolato con amarene	p.22	Muffin al cioccolato e pistacchi freschi	p.29	Muffin con yogurt alle fragole e fragoline di bosco	p. 17
Mini muffin al cioccolato morbido	p.21	Muffin alla cipolla, pancetta affumicata e pomodorini	p.57	Muffin menta e cioccolato	p.37
Mini muffin al cioccolato morbido, pinoli e panna	p.26	Muffin alle mele cotte, uvetta e calvados	p.50	Muffin alla nutella e nocciole	p.38
Mini muffin al cioccolato morbido all'arancia e Grand Marnier	p.25	Muffin alle pere con salsa alla cannella	p.42	Muffin ai pinoli e uvetta con zabaione al Marsala	p.45
Muffin affogato con crema e frutta	p.63	Muffin alle pesche con zabaione al prosecco	p.46	Muffin salato con basilico, pecorino e noci	p.54
Muffin ai fichi freschi e cioccolato bianco	p.41	Muffin allo yogurt	p.9	Muffin salato con peperoni, cipolla rossa di Tropea e Asiago	p.53
Muffin ai lamponi e scaglie di cioccolato fondente	p.30	Muffin banana e cioccolato	p.33	Muffin salato con taleggio e pere	p.61
Muffin ai marron glacés con salsa di cachi	p.49	Muffin classici	p.6	Salsa alla vaniglia	p. 62
Muffin al cacao e peperoncino, con salsa al cioccolato e sherry	p. 18	Muffin con yogurt al caffè	p. 13		
		Muffin con brie e noci	p.58		
		Muffin con yogurt al cocco	p. 14		



I muffin si preparano velocemente, piacciono a tutti e si prestano a tantissime varianti, in versione dolce o salata, e si possono realizzare anche facendosi aiutare dai bambini. Sono particolarmente morbidi, quindi adattissimi alla colazione, alla merenda e, in versione salata, anche per un insolito aperitivo.



Guido Tommasi Editore

[www.guidotommasi.it](http://www.guidotommasi.it)

11,50 € i.i.

ISBN 978 88 96621 264



9 788896 621264