

MINI CUPCAKE SALATI DI NATALE

INGREDIENTI (per 24 mini cupcake)

2 uova
65 g di latte
65 g di olio di semi
40 g di parmigiano grattugiato
140 g di farina 00
7 g di lievito in polvere
noce moscata
q.b. di sale
q.b. di pepe
100 g di provola
(per la guarnizione)
250 g di formaggio spalmabile
150 g di cavolo nero
(per il chutney di pomodoro)
250 g di pomodorino datterino rosso
60 g di zucchero di canna
15 g di aceto di mele
sale, pepe q.b.
(per rifinire)
50 g di piselli surgelati



PREPARAZIONE

Preparate il chutney di pomodoro, tagliando i datterini a metà e cuocendoli in una casseruola con lo zucchero. Riducete, togliete del fuoco, frullate, setacciate e aggiustate con aceto e sale. Riponete in un biberon da cucina e tenete da parte.

Pulite il cavolo nero, sbianchitelo per 5 minuti e trasferite in acqua e ghiaccio. Frullatelo, setacciatelo e mischiatene 15 cucchiaini insieme al formaggio spalmabile, aggiustando con sale e pepe.

Trasferite in una siringa da pasticciare o in un sac-à-poché con bocchetta rigata. Lessate i piselli in acqua bollente salata e lasciateli scolare.

Tagliate la scamorza a cubetti e grattugiate il formaggio.

In una ciotola, mescolate le uova con il latte, l'olio e aggiungete il formaggio grattugiato. Setacciate la farina e il lievito e aggiungeteli al composto.

Mescolate, aggiungete la provola a cubetti e amalgamate al meglio.

Versate il composto nelle 24 impronte del vostro stampo per mini-muffin e cuocete in forno statico a 175° per 15 minuti.

Sfornate i cupcake e lasciate intiepidire.

Decorate con la crema di formaggio e cavolo nero, cercando di riprodurre un alberello.

Rifinite infine con i pisellini, come se fossero delle palline, da alternare a piccoli ciuffi di chutney al pomodoro.