

Pancake agli spinaci (Yotam Ottolenghi)

Préparation : 30 min • Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 250g di spinaci
- 110g di farina
- 1 cucchiaio di lievito chimico colmo
- 1 uovo
- 50g di burro dolce
- 1 cucchiaino di cumino macinato
- 150g di latte
- 100g di cipollotti (cebette) affettati
- 1 albume
- 100g di burro morbido
- 1 scorza di limone
- 1,5 cucchiaini di succo di lime
- 1 cucchiaio di coriandolo fresco tritato

Préparation

1. Una volta tanto, ecco una ricetta salata, ma non una qualsiasi: una ricetta di pancakes secondo Yotam Ottolenghi che sarà un successo sui vostri tavoli da brunch o per qualsiasi altro pasto, pancakes agli spinaci.
2. Se avete già realizzato una ricetta di questo chef, non ho bisogno di dirvi che sono perfettamente conditi e che tutti si leccheranno i baffi, grandi e piccini.
3. E soprattutto, non ignorate il burro al limone che accompagna meravigliosamente questi pancakes.
4. Un'ulteriore informazione, potete preparare i pancakes in anticipo e riscaldarli, e potete anche congelarli per averli sempre pronti a disposizione.
5. Infine, per i genitori di bambini più o meno piccoli, è un'eccellente modo per far loro mangiare spinaci e data la consistenza si possono dare fin dalla tenera età, prima dell'anno. Tempo di preparazione: 30 a 40 minuti Per 3 a 4 persone: Ingredienti: di spinaci di farina 1 cucchiaio di lievito chimico colmo 1 uovo di burro dolce ¼ cucchiaino di sale 1 cucchiaino di cumino macinato di latte di cipollotti (cebette) affettati 1 albume QS di olio d'oliva per la cottura Per il burro: di burro morbido 1 scorza di limone 1,5 cucchiaini di succo di lime di cucchiaino di sale ¼ cucchiaino di pepe bianco 1 cucchiaio di coriandolo fresco tritato ¼ di cucchiaino di scaglie di peperoncino Ricetta: Iniziate con il burro: mescolatelo con gli altri ingredienti, aggiungendo il succo di lime poco a poco, per ottenere un composto omogeneo.
6. Formate un rotolo nella pellicola alimentare e conservatelo in frigorifero.
7. Cuocete rapidamente gli spinaci precedentemente lavati in una casseruola con un po' d'acqua.
8. Scolateli in un colino e lasciateli raffreddare.
9. Quando sono freddi, strizzateli con le mani per eliminare quanta più acqua possibile, quindi tritateli grossolanamente.
10. A parte, mescolate la farina, il lievito, l'uovo, il burro fuso, il sale, il cumino e il latte con una frusta.
11. Aggiungete quindi i cipollotti, i peperoncini e gli spinaci tritati.
12. terminate incorporando delicatamente l'albume precedentemente montato a neve.
13. Cuoceteli in una padella calda con un po' d'olio d'oliva: versate circa 2 cucchiaini di impasto per formare pancakes di circa 7cm di diametro.
14. Cuocete per 2 minuti per lato, quindi adagiate i pancakes su carta assorbente.
15. Continuate fino a esaurire l'impasto, quindi servite i pancakes caldi/freddi con il burro al limone e gustate!

