

Panquecas de espinafre (Yotam Ottolenghi)

Préparation : 30 min • Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 250g de espinafres
- 110g de farinha
- 1 colher de sopa de fermento em pó cheia
- 1 ovo
- 50g de manteiga sem sal
- 1 colher de chá de cominho moído
- 150g de leite
- 100g de cebolas verdes fatiadas
- 1 clara de ovo
- 100g de manteiga pomada
- 1 raspas de limão
- 1,5 colheres de sopa de suco de limão
- 1 colher de sopa de coentro fresco picado

Préparation

1. Uma vez não é costume, aqui está uma receita salgada, mas não qualquer uma: uma receita de pancakes do Yotam Ottolenghi que ficará maravilhosa nas suas mesas de brunch ou para qualquer outra refeição, pancakes de espinafre.
2. Se você já fez uma receita deste chef, não preciso lhe dizer que são perfeitamente temperadas e que todos vão adorar, pequenos e grandes.
3. E, sobretudo, não deixe de lado a manteiga de limão que acompanha maravilhosamente bem estas pancakes.
4. Pequena informação adicional, você pode preparar as pancakes com antecedência e aquecê-las, e pode até congelá-las para tê-las sempre prontas à disposição.
5. Comece pela manteiga: misture-a com os outros ingredientes, adicionando o suco de limão aos poucos, para conseguir uma mistura homogênea.
6. Forme um rolo em filme plástico e leve à geladeira.
7. Cozinhe rapidamente os espinafres previamente lavados em uma panela com um pouco de água.
8. Escorra em uma peneira e deixe esfriar.
9. Quando estiverem frios, aperte-os com as mãos para remover o máximo de água possível, depois pique grosseiramente.
10. À parte, misture a farinha, o fermento, o ovo, a manteiga derretida, o sal, o cominho e o leite usando um fouet.
11. Adicione em seguida as cebolas, as pimentas e os espinafres picados.
12. Termine incorporando delicadamente a clara de ovo previamente batida em neve.
13. Cozinhe-os em uma frigideira quente com um pouco de azeite: despeje cerca de 2 colheres de sopa de massa para formar pancakes de cerca de 7cm de diâmetro.
14. Cozinhe por 2 minutos de cada lado, depois coloque as pancakes em papel absorvente.
15. Continue até acabar a massa, depois sirva as pancakes mornas/quentes com a manteiga de limão e delicie-se!