

ANTIPASTI E SNACK

Blinis

LUOGO: Europa / Russia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Chi ha voglia di fare con le proprie mani uno sfizio incredibile faccia i **blinis**! Una via di mezzo tra pancake e crepes di certo finiranno in un secondo! Provate questa ricetta dal risultato superlativo. Farciteli come preferite di più ma la ricetta originale li prevede con il caviale avendo essi origine russa.

INGREDIENTI

FARINA 170 gr
LIEVITO DI BIRRA 6 gr
UOVA 2
LATTE INTERO 300 ml
PANNA 50 ml
SALE
PEPE BIANCO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare i blinis dovete intiepidire il latte e sciogliere il lievito. Poi, in una ciotola, legare i due tuorli (conservare le chiare per montarle in seguito) con la farina (setacciata per evitare i grumi), la panna, il sale e il pepe. Aggiungere, quindi, il latte e

mescolare bene.

Montare i bianchi a neve ferma ed aggiungere, delicatamente, al composto. Coprire con una pellicola e lasciare lievitare per almeno un'oretta (si formeranno delle bolle in superficie).

Prendere una padella dove sarà sciolto un filo di burro (con un gocciolo di olio per evitare che bruci) e, piano piano, versare il composto a cucchiainate.

Quando sulla superficie si creeranno delle bolle e si sarà leggermente compattato, girare e completare la cottura.

Farcire a piacere, per esempio con del philadelphia montato con del basilico fresco, salmone e caviale.



NOTE

I blinis sono di origine russa. Sono simili alle crêpe ma lievitate. Si realizzano velocemente e sono di sicuro effetto, ancora di più se accompagnate con del vero caviale. Le dosi indicate sono sufficienti per la preparazione di circa 20 blinis.