

ANTIPASTI E SNACK

Pancakes salati ricotta e prosciutto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

2 uova
100 ml di latte
100 g di ricotta
140 g di farina
un pizzico di sale
un pizzico di bicarbonato
noce moscata a piacere
250 g di prosciutto cotto a dadini.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mescolare la ricotta con i tuorli.



2 Unite gradatamente la farina, il sale ed il bicarbonato.



3 Aggiungete il latte e mescolare bene.



4 Con le fruste elettriche montare a neve ferma gli albumi.



5 Incorporateli al composto e mescolare delicatamente.



6 Aggiungete 200 g di prosciutto.



7 Spennellare con un goccio di olio la padella.



8 Versate l'impasto nella padella a cucchiariate formando dei dischi di 7 cm circa.



9 Quando cominciano a formarsi le bollicine sulla superficie aspettate 30 secondi, girate e fate cuocere anche dall'altro lato.



10 Servite con il prosciutto rimasto mescolato nella ciotola dove avete impastato i pancake.



