Scritto da Cristina Bruno
Martedì 18 Settembre 2012 09:56 -

Pannenkoeken

Stufi della solita pizza? Tanto per cambiare provate i pannenkoeken, un tipico piatto olandese simile ai pancake ma farcito con tutto quello che si vuole, dolce o salato. Di facile preparazione può essere un ottimo piatto unico da presentare agli amici per una cena informale.

Dosi per quattro persone: 4 uova, 360 gr di farina, latte q.b. 240 gr di prosciutto cotto, 240 gr di formaggio a fettine o mozzarella, 400 gr di funghi trifolati. sale, olio.

Per dosare meglio le quantità conviene preparane uno alla volta. In una terrina mettere 90 gr di farina, un uovo, un pizzico di sale e aggiungere il latte n po' alla volta fino ad ottenere un composto semiliquido. Scaldare una padella oliata antiaderente del diametro di circa 30 cm. Cuocere il pancake da un lato e quindi con mossa rapida del polso girarlo per terminare la cottura dall'altra parte. Togliere il pancake dalla padella e metterlo in una pirofila. Aggiungere funghi, prosciutto e formaggio e scaldare in forno a 180° per una decina di minuti. Servire caldo.