

Pannenkoeken prosciutto e zucchini

Scritto da Cristina Bruno

Giovedì 20 Giugno 2013 15:00 - Ultimo aggiornamento Giovedì 20 Giugno 2013 15:11

Pannenkoeken prosciutto e zucchini

Abbiamo già visto come i pannenkoeken siano facili da preparare. Oggi li proponiamo con prosciutto cotto, mozzarella e zucchini.



Dosi per quattro persone: 4 uova, 360 gr di farina, latte q.b. 240 gr di prosciutto cotto, 240 gr di mozzarella, 400 gr di zucchini già cotte. sale, olio.

in una terrina mettere 90 gr di farina, un uovo, un pizzico di sale e aggiungere il latte un 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 girarlo per terminare la cottura dall'altra parte. Togliere il pancake dalla padella e metterlo in una pirofila. Aggiungere zucchini, prosciutto e mozzarella e scaldare in forno a 180° per una decina di minuti. Servire caldo.