



DOLCETTI E CR?PES

Pancakes alla marmellata di ribes



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MIN



TEMPO DI COTTURA
20 MIN



CALORIE
650K

NOTE
20 MINUTI DI RIPOSO

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

200 g di Farina 0

40 g di Burro

2 Uova

20 g di Zucchero semolato

400 ml di Latte

4 g di Lievito per dolci

1 cucchiaio di Olio extravergine di oliva

Sale

PER IL CONDIMENTO

400 g di Confettura di ribes rossi

40 g di Ribes rosso

1 Limone bio

Semi di sesamo

Preparazione

- Setacciate la farina con il lievito, metteteli in una ciotola e unite lo zucchero e un pizzico di sale.
- Sciogliete il burro a bagnomaria, versatelo in una seconda ciotola e unite le uova; versate a filo il latte e usate una frusta a mano per miscelare bene tutto.
- Unite il composto liquido a quello farinoso, poco alla volta, e mescolate solo quel tanto che basta per amalgamare gli ingredienti: non mischiate troppo energicamente, altrimenti i pancakes risulteranno gommosi. Coprite il recipiente e mettetelo a riposare per 20 minuti a temperatura ambiente.
- Ungete una padella antiaderente con un filo d'olio, versatevi una piccola quantità di pastella e fate cuocere per circa 2 minuti. Quando sulla superficie del pancake cominceranno a comparire delle bollicine, girate il pancake aiutandovi con una paletta piatta e completate la cottura dall'altro lato per circa 1 minuto. Procedete in questo modo fino a esaurimento della pastella.
- Sistemate i pancakes caldi in un piatto da portata, disponendoli uno sopra l'altro come una torre. In una tazza stemperate la confettura di ribes con il succo di limone; versatela sui pancakes, coprite con i semi di sesamo e decorate con qualche ribes intero. Servite subito.

Rossana Secchi

I consigli di Rossana

- Se desiderate dei pancakes ancora più soffici, separate i tuorli dagli albumi, montate questi ultimi a neve ferma e teneteli da parte. Montate leggermente anche i tuorli, versateli nel burro e latte già miscelati in una ciotola a parte. Unite poco alla volta il composto di farina, mescolando con la frusta a mano, poi aggiungete, poco alla volta e senza smontarli, gli albumi. Procedete nella cottura come suggerisce la ricetta. Non mescolate comunque troppo a lungo l'impasto per non renderlo eccessivamente elastico.