

Pancake alle erbe con formaggio cremoso e salmone affumicato



Tempo preparazione:
20 minuti

Tempo di cottura:
10 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

100g di farina autolievitante, setacciata
3,5ml ($\frac{3}{4}$ cucchiaino) di lievito in polvere
2,5ml ($\frac{1}{2}$ cucchiaino) di zucchero rafnato
1 uovo, battuto
sale e pepe nero macinato al momento
15ml (1 cucchiaino) di erbe fresche miste, quali basilico, timo e`prezzemolo
100ml di latte
olio di oliva, per cucinare
25g di mascarpone
100g di formaggio cremoso alle erbe e all'aglio
15ml (1 cucchiaino) di erbe cipolline sminuzzate
15ml (1 cucchiaino) di succo di limone
5ml (1 cucchiaino) di zenzero, aglio e salsa piccante
150g di salmone affumicato
foglioline di basilico e pomodori a tocchetti per guarnire

Istruzioni per la preparazione

1. In una ciotola capiente, mescola insieme la farina, il lievito in polvere e lo zucchero. Disponi il miscuglio a fontana e aggiungi al centro l'uovo, il condimento, le erbe e 50 ml di latte. Lavora gli ingredienti con il mixer a immersione a velocita' 1 per circa 35 secondi, no



a ottenere un composto omogeneo. Quindi, continuando a mescolare, aggiungi a lo il resto del latte, no a ottenere una consistenza densa e cremosa.

2. Scalda una padella a doppio fondo o una piastra e unghila leggermente di olio.

Versa nella padella,

ben distanti tra loro, alcune cucchiate di pastella. Cuoci per circa 3 minuti, no a quando le bollicine raggiungono la supercie. Gira i pancake e prosegui la cottura per circa 1- 2 minuti, no a doratura. Ripeti la procedura con la pastella rimanente per ricavare 8 pancake.

3. Metti in una ciotola i formaggi, il condimento, l'erba cipollina, il succo di limone e la salsa piccante. Sbatti gli ingredienti a velocita' 1 per circa 20 secondi, no a quando saranno ben amalgamati.

4. Spalma il composto ottenuto sui pancake, stendi sopra il salmone e guarnisci con pomodori a cubetti e foglioline di basilico.