

Pancakes salati alla zucca con formaggio e miele

Porzioni

3 PERSONE

Tempo di preparazione

10 MINUTI

Tempo di cottura

15 MINUTI

Ingredienti

- 350 g zucca
- 150 g farina
- 200 g latte di riso
- 1 cucchiaino sale
- 1 cucchiaio maggiorana
- 1 cucchiaino miele
- 2 cucchiari salsa Worcester
- 2 cucchiari olio extra vergine d'oliva
- 6 cucchiari formaggio grattugiato
- 100 g Asiago

Istruzioni

1. Tagliate la zucca, eliminate la scorza ed i filamenti con i semi. Tagliatela a tocchetti e fatela stufare per circa 10 minuti in una padella calda con un cucchiaio di olio e mezzo mestolino di acqua. In una scodella mescolate la farina, il latte, il sale e l'uovo. Schiacciate la zucca con la forchetta ed aggiungetela al composto. Mescolate bene.

2. Scaldate una padella dal fondo antiaderente con un cucchiaio di olio e versate un mestolino di composto. Fate rapprendere bene per qualche minuto e poi girate. Quando tutti i pancakes saranno pronti riempiteli con formaggio grattugiato e tocchetti di Asiago. Ripiegate cospargete con altro formaggio e mettete sotto al grill pochi minuti. Nel frattempo fate sciogliere il miele con la salsa Worcester e versate sui pancakes. Decorate con il basilico.