

CONTORNI

Pancakes di zucchine e cipolle

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

Ingredienti per 4 persone

Cipolle	400 g
Zucchine	250 g
Latte	8 cucchiaini
Uova	3
Farina	40 g
Formaggio grana grattugiato	80 g
Olio d'oliva extra-vergine	150 cl
Panna	4 cucchiaini
Noce moscata	1 pizzico
Sale	
Pepe appena macinato	

Preparazione

- 1 Gli ingredienti sono per circa 30 pancakes. Sbucciare le cipolle, lavarle e affettarle finemente; spuntare le zucchine, lavarle e tagliarle a rondelle sottili.
- 2 In un tegame del tipo antiaderente far appassire le cipolle con la metà dell'olio senza lasciarle colorire; aggiungere le zucchine e farle cuocere per 3-4 minuti.
- 3 Frullare il latte con le uova, aggiungere la farina, 50 g di formaggio grana grattugiato, il composto di cipolle e zucchine frullate e un pizzico di sale, pepe e noce moscata.
- 4 Far scaldare una padella possibilmente antiaderente, spennellarla d'olio, distribuirvi il composto preparato a cucchiaiate, tenendole ben staccate fra loro; far cuocere i pancakes per 2-3 minuti dalle due parti.
- 5 Continuare con la stessa procedura fino al termine del composto. Adagiare i pancakes leggermente sovrapposti in una pirofila, spennellarli con la panna, cospargerli con il formaggio grattugiato rimasto e lasciarli gratinare, per pochi minuti, in forno caldissimo, oppure sotto il grill. Servirli caldi.