



PANCAKES SALATI

Difficolt: Facile

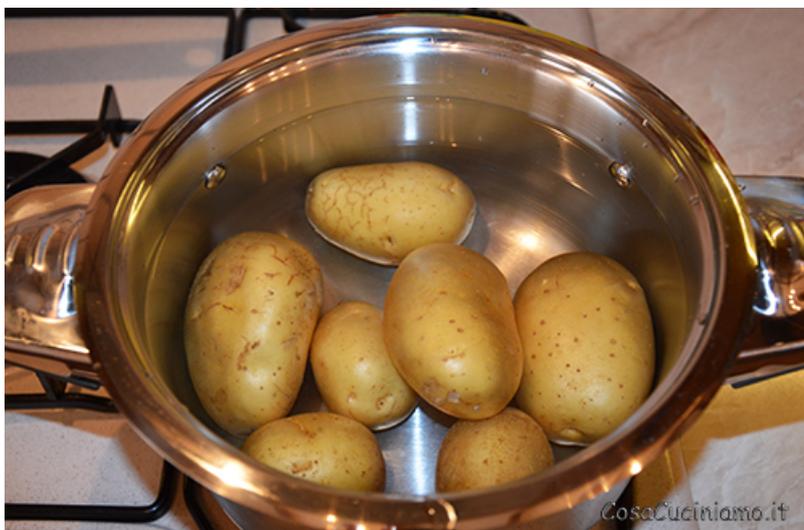


Originale alternativa ai classici pancakes dolci; l'ingrediente principale la patata, insaporita da prezzemolo e formaggio, ve li consiglio. Se li realizzate di un diametro pi piccolino, diventeranno degli ottimi finger food, o anche degli antipasti sfiziosi. Se invece, come me, li realizzate della dimensione classica di un pancake andranno benissimo come secondo piatto; ottimo caldo, ma anche a temperatura ambiente.

Dosi: dosi per circa 10 pancakes normali

- groviera 150gr.
- patate 1kg.
- prezzemolo una bella manciata
- uova 2 intere
- burro 50gr.
- farina per impanare
- pepe
- sale
- scalogno mezzo (facoltativo)

Mettere a lessare le patate precedentemente lavate in acqua fredda



Quando saranno cotte metterle con tutta la buccia nello schiacciapatate (trucchetto per schiacciare le patate senza prima doverle spelare e bruciarsi le mani!!!), verranno benissimo, la buccia rimarrà tutta nello schiacciapatate.



Aggiungere la groviera grattata, il sale, il pepe, le due uova, il prezzemolo e la mezza cipolla tritati



Amalgamare bene tutti gli ingredienti e formare delle polpette di media grandezza
Schiacciarle su un piano



E passarle nella farina



In una padella far scaldare il burro e friggere i nostri pancakes



Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi