



PANCAKE *allo* SGOMBRO AFFUMICATO

INGREDIENTI PER 16 PANCAKE:

100 gr farina 00, 50 gr farina di grano saraceno, 100 ml di latte, 30 gr burro fuso,
1 cucchiaino di lievito per dolci, 2 uova, sale qb.

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

4/5 filetti di “Sgombro Affumicato”,
1 vasetto di “Uova di Trota”, 1 cipolla bianca, 1 carota, 2 cucchiari di uvetta sultanina,
1/2 bicchiere di vino bianco, 1 cucchiario di aceto, 2 cucchiari di olio evo,
un vasetto di yogurt naturale, sale pepe qb.

In una ciotola mescolare tutti gli ingredienti per i pancake ottenendo una pastella omogenea, lasciar riposare per 30 minuti. Tagliare le carote a julienne. Affettare le cipolle con una mandolina e porle in una ciotola con acqua e ghiaccio per ca 30 min. Trascorso questo tempo, scolarle e farle appassire con le carote a fiamma bassa per qualche minuto, (non devono colorire), aggiungere l’uvetta, l’aceto e il vino bianco. Salare e coprire lasciando riposare fuori dal fuoco. In una padella antiaderente leggermente unta preparare i pancake utilizzando per ognuno un cucchiata di pastella, cuocere entrambi i lati. Mettere i pancake al centro del piatto spalmare con yogurt, disporre i filetti di “Sgombro Affumicato” tagliati a losanghe. Terminare con il composto di cipolla e carota e ancora qualche goccia di yogurt, decorare con le “Uova di Trota”.

VINO CONSIGLIATO: Schioppettino