



CUCINA CON NOI!

# Pancake ai piselli con insalatina, pomodorini e rucola

I pancake non sono buoni solo a colazione! Sono gustosi anche in una versione salata, ideali per un piatto unico e per un brunch originale e sfizioso.

## INGREDIENTI

300 g di Piselli Fini Dolce Italia Orogel

---

150 g di farina 00

---

180 ml di latte

---

un uovo

---

2 cucchiaini di lievito istantaneo

---

4/5 gamberi

---

mezzo lime spremuto

---

pepe rosa

---

50 g di rucola

---

pomodorini

---

un cucchiaino di semi di sesamo

---

sale e pepe

---

olio evo

---



20



1



Molto facile



Secondi Piatti



Padella

#### Preparazione

1

Far scongelare i piselli e poi frullarli. Aggiungere l'uovo, il latte e un cucchiaino di olio, mescolando fino ad ottenere un composto omogeneo. Unire poco alla volta la farina e il lievito, mescolando con una frusta. Aggiungere un pizzico di sale e continuare a mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Scaldare una padellina antiaderente, spennellare con un filo d'olio evo. Versare un mestolino di pastella ai piselli e lasciare cuocere qualche minuti su entrambi i lati.

2

Pulire e sgusciare i gamberi. Marinare con un cucchiaio di olio evo, mezzo lime spremuto, pepe rosa e rosmarino. Lasciare nella marinatura per circa mezz'ora, quindi cuocere in padella ben calda, un minuto per lato.

3

Preparare un dressing con un cucchiaino di senape dolce, 2 cucchiaini di olio evo, sale, pepe e un cucchiaino di aceto. Condire la rucola e i pomodorini con il dressing.

4

Servire i pancake con l'insalatina e qualche gambero. Creare più strati e versare sopra qualche goccia di dressing alla senape. Guarnire con semi di sesamo.

