Pomì
O Così. O Pomì.

Pancakes alla pizzaiola

Tempo di preparazione: 10 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Bicarbonato: mezzo cucchiaino
- Farina 00: 250 gr
- Latte a temperatura ambiente: 250 gr
- Lievito per dolci non vanigliato: mezza bustina
- Olio extra vergine di oliva: 25 gr
- Olio per ungere la padella: q.b.
- Origano: q.b.
- Pepe nero: q.b.
- Sale: un cucchiaino
- Uova: 2

Preparazione

I **pancakes alla pizzaiola** sono davvero buonissimi. Si tratta di deliziose frittelle salate al gusto pizza, soffici e velocissime da preparare! I pancakes alla pizzaiola piaceranno a grandi e piccini, sono perfetti da servire da soli o da accompagnare con salumi e formaggi.

Prendete una ciotola e versate il latte, l'olio extra vergine di oliva, le uova, il sale, il pepe nero e mescolate il tutto con una forchetta. Unite la ***Passata Classica Pomì***, l'origano e mescolate nuovamente. Aggiungete anche la farina, il lievito e il bicarbonato, lavorate velocemente con la forchetta fino ad ottenere una sorta di pastella omogenea e non molto liquida, assicuratevi che non ci siano grumi.

Ungete una padellina con un tovagliolino imbevuto di olio e fatela scaldare sul fornello, dopodiché versate al centro di essa un mestolo di impasto, non allargatelo perché si espanderà da solo in cottura. Fate cuocere i pancakes alla pizzaiola a fuoco dolce per un minuto circa per lato, dovranno risultare ben dorati. I pancakes alla pizzaiola sono pronti, sono ottimi sia caldi che freddi e sono ottimi da mangiare così o da farcire come preferite!

For this recipe we used:

Passata Classica 50 gr