
Pancake rivisitati

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

La tradizione aggiornata con farina di fave, sardo fresco, salame di Sant'Olcese e semi di finocchietto. Dal blog La piccola casa

La ricetta di oggi è una semplice ma gustosa variazione di uno dei classici della cucina liguri, fave (**basanne** in lingua genovese), salame e sardo fresco. Ne ho già scritto altre volte ad esempio [qui](#) e [qui](#), questa volta ho però pensato di presentare questo fantastico piatto in maniera un po' diversa, avevo della farina di fave che volevo utilizzare in maniera un po' originale, ho quindi ipotizzato di preparare dei piccoli pancakes a base di farina di fave, a cui abbinare il sardo fresco e il salame, ho poi pensato di aggiungere anche un po' di semi di finocchio che danno freschezza e aiutano la digestione. Mi son messo sotto e ho quindi preparato questa versione finger food rivisitata per alcuni amici che avevo a casa per un aperitivo, ho sistemato i piatti al centro del tavolo e mentre stavo ancora riempiendo di ghiaccio lo shaker i pancakes stavano sparendo... meno male che avevo ancora ingredienti perché ho dovuto prepararne una seconda razione ... quindi posso affermare che la prova gusto è stata superata a pieni voti! Se non trovate il salame di Sant'Olcese, tipico a Genova e prodotto nell'omonimo paese sulle colline adiacenti alla città, potete usare quello di Felino o simile. Ecco quindi la ricetta per questi curiosi ma gustosissimi pancakes:

Ingredienti per 4 persone

100 g Farina di fave

100 g di farina di grano 00

Sardo Fresco

salame di Sant'Olcese

semi di finocchio

mezza bustina di lievito

un uovo

una tazza di latte

sale

burro

In una boulle (ciotola) versare la farina di fave, la farina 00, una tazza di latte, mezza bustina di lievito, romperci l'uovo fresco e qualche pizzico di sale, mescolare bene con una frusta sino ad ottenere una crema densa omogenea, se risultasse troppo liquida aggiunge ancora un po' di farina.

Lasciar riposare 30 minuti.

Affettare il salame, quindi tagliare il sardo fresco, aiutandosi con un coppa pasta, a dischi della dimensione delle fettine di salame. Imburrare una piastra da crepes con poco burro, quindi cuocerli i pancakes sopra versando un po' di composto con un piccolo mestolo. Cuocerli da un lato sino a che incominciano a fare le prime bollicine quindi girarli e cuocerli per qualche istante ancora. Sistemare i pancakes nei piatti, quindi quindi coprirli ognuno con una fetta di sardo fresco e una di saleme, aggiungere in ogni piatto una presa di semi di finocchio versandoli sopra e intorno ai pancakes.

Buon appetito a tutte e tutti e buonissimo week end!

Dal blog [La piccola casa](#)