

Pancakes di patate con taleggio



Ingredienti:

4-5 patate medie

3 uova

2 cucchiaini colmi di farina

1 cipolloto

100 g taleggio

50 g pecorino

50 g parmigiano

rosmarino, sale, pepe

Pelate e lavate le patate. Grattugiatele sulla grattugia con i fori piccoli. Aggiungete le uova, la farina ed il cipolloto tagliato a rondelle.

Preparate anche tutti i formaggi.



Unite anche i formaggi ed il rosmarino tritato, aggiustate di sale e pepe.



Sul fornello medio, usando lo spargifiamma, mettete una padella a fondo spesso coperta con Magic Cooker, e riscaldate a fuoco alto per 5 minuti.

Bagnate con un po di olio di semi un foglio di carta scotex e passate nella padella dopo averla riscaldata. Questa operazione va fatta solo al inizio.

Prendete con un cucchiaio l'impasto ottenuto e fate gli pancakes, appiattendo con il dorso del cucchiaio.



Cuocete a fiamma media per circa 2 minuti su ogni lato.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.