MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE002944 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 29 Mag 2019 alle ore 12:32
da JASMINE LAMBOGLIA

Livello di difficoltà: Facile
Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Pan cake con salsa dolce al pomodoro

I pan cake con salsa dolce al pomodoro sono ideali a colazione, si preparano in un attimo ma sono molto originali. Sono senza zuccchero ma vengono dolcificati con la loro salsina davvero intrigante e particolare.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 2 persone

100 ml Passata di pomodoro in conserva La Fiammante
n. 1 uovo
n. 2 cucchiai di olio + quello per ungere la padella
100 g zucchero di canna
1/2 limone
150 g di farina
200 ml di acqua

Prodotti utilizzati

Passata di pomodoro in conserva La Fiammante

Strumenti di cottura

Padellino antiaderente, 1 ciotola, 1 frusta

Preparazione

In una ciotola mescoliamo con una frusta, l'acqua, 2 cucchiai di passata di pomodoro per colorare un po' la pastella, con la farina e 1 pizzico di sale. Aggiungiamo l'olio e l'uovo sbattuto. Mescoliamo bene e cercare di non fare grumi. In una padella antiaderente ben calda con un filo d'olio, mettiamo a 2 o 3 cucchiaiate alla volta l'impasto, facciamo cuocere fino a che sulla superficie si formano tante bollicine, a questo punto possiamo girare dall'altro lato e cuocere. Fare in questo modo fino a che non terminate la pastella.
In un pentolino mettiamo il resto della passata di pomodoro e lo zucchero di canna e qualche goccia di limone, a fiamma media facciamo sciogliere lo zucchero e mescoliamo fino ad ottenere una riduzione. Facciamo intiepidire la salsina e ne mettiamo un po' sui pan cake, si può scegliere la quantità.

Vino consigliato

Spremuta di arancia, tè o tisana, caffè