

## Pancake con Taleggio dop, salmone affumicato, aneto e limone



Condividi



Secondi Piatti



Da 0 a 30 Minuti



Facile



4 Persone

### PREPARAZIONE

Cominciate con la preparazione dei pancake. Separate i tuorli dagli albumi in due ciotole diverse. Mescolate con una frusta i tuorli con il latte, il burro fuso, l'aneto sminuzzato ed un pizzico di sale. Unite poi la farina ed il lievito setacciati. Unite l'albume montato e mescolate con una spatola dal basso verso l'alto.

Fate cuocere i pancake su una piastra calda precedentemente imburrata.

Tagliate il limone a fettine ed il Taleggio D.O.P. a fette e poi in 3 parti.

Adagiate i pancake sul piatto e guarniteli con il Taleggio D.O.P., il salmone affumicato, le fettine di limone, un pizzico di pepe e dell'aneto fresco.

### INGREDIENTI

Seleziona gli ingredienti che non hai e invia una mail per salvare la lista della spesa

Ingredienti per 4 persona/e ▼

- latte (per i pancake) 250 ml
- farina (per i pancake) 200 gr
- uova (per i pancake) 2
- burro fuso (per i pancake) 30 gr
- lievito per torte salate (per i pancake) 2 cucchiaini
- sale (per i pancake) 1 pizzico
- aneto fresco (per i pancake) 1 ciuffo
- burro per imburrare la padella (per i pancake) q.b.
- salmone affumicato (per guarnire) 100 gr
- Taleggio D.O.P. (per guarnire) 200 gr
- limone (per guarnire) 0.5
- pepe (per guarnire) q.b.

### STAGIONE

Tutte le Stagioni