

LA RICETTA

Pannenkoeken

CULTURA

01_03_2022

**Liana
Marabini**



In una lettera indirizzata al suo sacerdote, il ricco negoziante Alidanus Breuwer di Utrecht, di passaggio a Roma nel 1522 e invitato dal papa a pranzo, menziona che anche Jan van Scorel era ospite e che hanno mangiato il *pannenkoeken* con salsiccia e formaggio, ciò che lo "ha fatto sentirsi a casa".

Il *pannenkoeken* è un piatto che si mangia un po' dappertutto in Olanda, un felice

incrocio tra le crêpes e le frittelle, con la caratteristica che il “ripieno” (la farcia) non si aggiunge a fine cottura ma durante.

È solitamente un piatto salato, ma si può gustare anche dolce, usando come farcia pezzi di cioccolato, mele oppure qualunque altro frutto. Se si sceglie questa variante, aggiungere all’impasto uno o due cucchiari di zucchero e gli aromi preferiti: cannella, vaniglia, rhum ecc.

Ingredienti per 6 pannenkoeken salati

125 g di farina

250 ml di latte

2 uova

un pizzico di sale

burro per la padella

Ingredienti a piacere: prosciutto crudo o cotto, speck, funghi, formaggio, salsiccia, pancetta ecc.

Preparazione

Sbattere le uova in una ciotola, aggiungere il latte e poi lentamente la farina fino a che l’impasto non diventi omogeneo. Una volta pronto l’impasto bisogna scaldare una padella antiaderente facendo sciogliere un po’ di burro, versare un mestolo del preparato e gli ingredienti scelti.

Far cuocere qualche minuto, versare sopra altri due mestoli del preparato, girare il *pannenkoeken* e far cuocere per altri tre o quattro minuti fino a che la superficie non sia dorata. Servire subito.

Nota: mettere poco sale, perché gli ingredienti della farcia sono già salati.