Alessandro Borghese Kitchen Sound, i pancake con chutney di ananas

borghese-14-ad0cfa78

PANCAKE CON CHUTNEY DI ANANAS
(Costo € - Tempo 1 h 20 min - Difficoltà #)

Ingredienti:
25g di burro
125g di farina 00
200g di latte di cocco
6g di lievito in polvere
15g du zucchero
1 uovo
Per la chutney all’ananas:
1 ananas maturo
Aceto di vino bianco q.b.
1 peperoncino fresco
1 bicchiere d’acqua
100g di zucchero

Preparazione:
Priva l’ananas della buccia e in seguito cubettala. Versa l’ananas in una ciotola con: zucchero, aceto di vino bianco e qualche lamella di peperoncino. Marina per 1 ora.
Dopo aver marinato, versa il composto in una pentola e cuoci a fiamma dolce per 50 minuti. Frulla il composto e lascia raffreddare.
Per i pancakes, mischia le polveri: farina, zucchero e lievito chimico. Incorpora l’uovo e il burro. Monta l’impasto con l’aiuto di una frusta elettrica e versa a filo il latte di cocco.

Scalda un padellino antiaderente con una noce di burro. Versa un mestolo di impasto e cuoci il pancakes su entrambi i lati, fino a dorarlo.
Alterna i pancakes con la chutney, creando degli strati. Decora con foglioline di menta e fiorellini di rosmarino. GUSTALI IN COMPAGNIA!

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno