

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 di 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