



BLINIS DI PISELLI E ACETO DI PISELLI



Ingredienti

150 g di farina 00
150 g di farina di piselli
4 uova
200 g di latte senza lattosio
12 g di lievito istantaneo
12 g di sale

Scalogno

Procedimento

Riscaldare una parte del latte fino a 30°C, aggiungere il lievito e mettere da parte. Nella restante parte di latte unire le uova e il sale, mescolando bene.

In una ciotola (bowl) versare le farine, aggiungere i liquidi precedentemente preparati e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.

Lasciare riposare.

Per la crema:

Mettere lo scalogno tagliato a julienne in padella con olio e piselli crudi. Li facciamo rosolare e aggiungiamo la patata tagliata a fette molto sottili. Facciamo rosolare e aggiungiamo qualche goccia di aceto e sale. Quando si rosolano aggiungiamo un po' acqua di cottura, spostiamo in un bicchiere da frullatore ad immersione, frulliamo il tutto e aggiungiamo sale acqua e olio.