

Blinis stiriani all'olio di semi di zucca



Piatto

Tipo di ricetta



45 Minuti

Preparazione

60 Minuti



Media

Difficoltà



Ingredienti per 4 persone

1/8 l di latte tiepido
20 g di lievito di birra fresco (1/2 cubetto)
1 cucchiaino di zucchero
150 g farina tipo 00
2 uova
3 cucchiai da tavola di olio di semi di zucca stiriano IGP
1 cucchiaio da tavola di pancetta e 1 di cipolla, entrambi tritati a dadini
1 cucchiaio da tavola di semi di zucca stiriani, tritati grossolanamente
Sale
Pepe
2 cucchiai da tavola di prezzemolo, tritato

Olio vegetale bianco per friggere
Padella per blinis per friggere

Preparazione

Stemperare in un po' di latte tiepido il lievito di birra. Aggiungere lo zucchero e un po' di farina e preparare così un primo impasto. Lasciar lievitare per circa 10 minuti. Soffriggere lo speck con la cipolla e lasciar raffreddare. Separare le uova, quindi amalgamare il tuorlo, lo speck e gli altri ingredienti al primo impasto e lasciar lievitare per circa un'ora.

Montare a neve l'albume, quindi amalgamarlo alla pasta lievitata e aromatizzare con il sale, pepe e prezzemolo tritato. Con l'impasto formare dei piccoli dischi e friggerli su entrambi i lati in padella.

I blinis possono essere serviti con dell'insalata come antipasto oppure con delle verdure gratinate come portata di mezzo oppure secondo. Inoltre, possono essere serviti insieme a degli arrostiti di carne oppure, se serviti caldi, si accompagnano bene ad un buon vino.

Nota:

I blinis ("Dalken") sono dei dolci originari della Boemia e vengono riempiti di marmellata di prugne ("Powidl") oppure di composta di frutta.

Ricetta di Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl / Foto: Stefan Kristoferitsch