



Ricetta

Okonomiyaki di cicoria pan di zucchero

Sapore a tutto tondo

40 min

Tempo di preparazione



40 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

OMELETTE

- 300 g Cicoria pan di zucchero
- 2 Cipolla **Di stagione**
- 1/2 mazzetti Erba cipollina **Di stagione**
- 50 g fettine di pancetta tagliate grossolanamente a dadini
- 1 C burro per arrostire
- 1 c sale, pepe
- 100 g farina bianca
- 1 c lievito in polvere
- 6 uova sbattute
- 1 C salsa di soia
- 2 C mayonnaise
- 1 C salsa piccante
- 20 g germogli di barbabietola

Ecco come si prepara

1 di 1

PREPARAZIONE

In una padella antiaderente, soffriggere lo speck, la cipolla (tagliati sottili) e la cicoria (tagliata a striscioline) nel burro per arrostire per 5–7 minuti mescolando continuamente, condire. Mescolare la farina con il lievito in polvere. Unire l'uovo, l'erba cipollina (finemente tritata) e la salsa di soia, aggiungere alla farina e impastare fino a ottenere una crema liscia. Unire alle verdure, lasciar addensare per circa 5 minuti. Staccare accuratamente dal fondo della padella, girare e cuocere per altri 3 minuti.

Mescolare la mayonnaise con la salsa piccante, guarnire l'omelette con la salsa e i germogli di barbabietola.

Consiglio

Variante vegetariana senza speck.