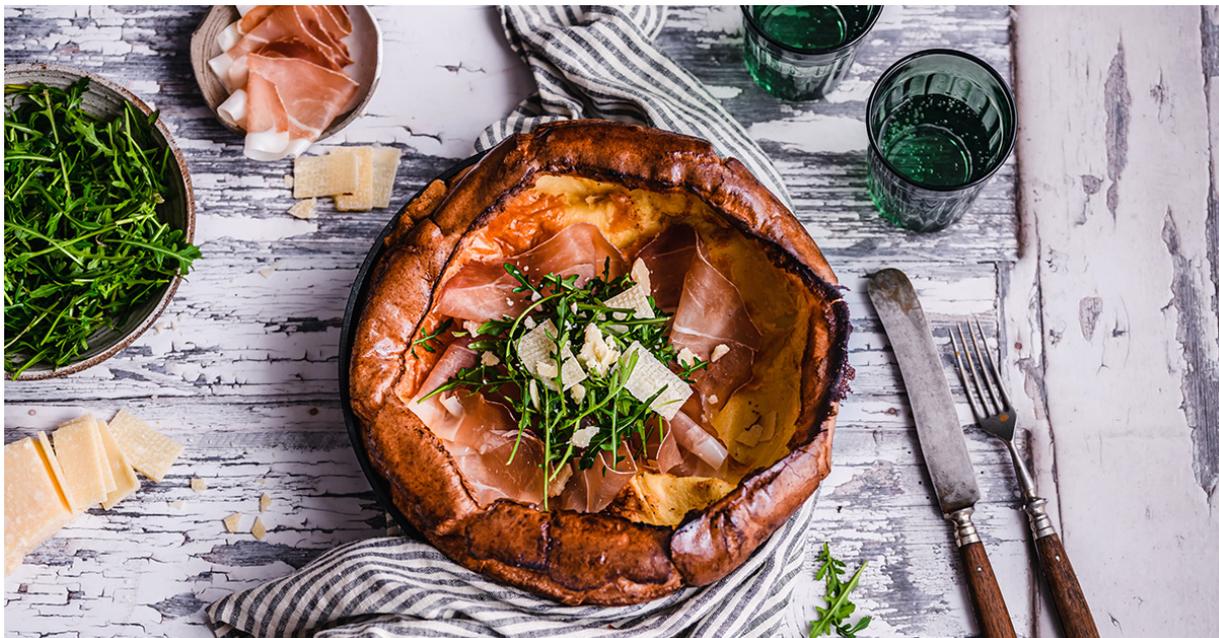


Dutch Baby con prosciutto crudo, parmigiano e rucola



Questa pietanza punta in alto: il Dutch Baby, fatto con le uova, esiste sia dolce con frutta e zucchero a velo che salato con una guarnizione mediterranea, come nella ricetta di oggi.

Dutch Baby è il nome di un grande pancake cotto al forno. Il suo nome sarebbe il risultato di un errore di traduzione. In inglese, il piatto è chiamato anche German Pancake. Il termine «German» si è poi trasformato nel corso del tempo in «Dutch», che significa «olandese». Non si sa invece quando e perché sia stato aggiunto il termine «Baby».

La preparazione è abbastanza semplice, purché si seguano alcune regole di base, descritte nella ricetta. Innanzitutto, è importante che gli ingredienti vengano utilizzati a temperatura ambiente. Se ci si dimentica di tirare fuori dal frigo le uova e il latte per tempo, si può scaldare brevemente il latte nel pentolino fino a renderlo tiepido e mettere le uova in acqua calda fino a quando non siano più fredde.

Verso la fine del tempo di cottura, il Dutch Baby si gonfia per bene. Non appena esce dal forno, però, si affloscia di nuovo. Pertanto, non aprite lo sportello del forno fino alla fine!

Successivamente, il pancake può essere guarnito a piacimento ed è particolarmente delizioso se servito subito caldo.

Impasto

- 3 uova a temperatura ambiente
- 1 cucchiaino di sale
- Un pizzico di zucchero
- 120 g di farina bianca
- 250 ml di latte a temperatura ambiente
- 2 pizzichi di pepe di Caienna
- Un po' di burro per la padella

Farcitura

- 6 striscette di prosciutto crudo
- Circa 50 g di rucola
- 40 g di parmigiano, a scaglie
- Un po' di olio d'oliva
- Un po' di aceto balsamico, opzionale (vedi consiglio nella preparazione)

- Pepe nero macinato fresco

1. Sbattere le uova, il sale e lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso.
2. Quindi, aggiungere mescolando, la farina e alla fine il latte e il pepe di Caienna.
Lasciare riposare l'impasto per almeno 10 minuti.
3. Preriscaldare il forno a 220 gradi con resistenza superiore e inferiore, quindi posizionare la teglia nel forno finché non è calda.
4. Togliere la teglia dal forno, sciogliervi il burro e versarvi la pasta.
5. Mettere la teglia in forno per circa 15-20 minuti, non aprire lo sportello finché il Dutch Baby non è pronto.
6. Dopo averla tolta dal forno, lasciarla raffreddare brevemente, il pancake si affloscerà. Trasferirlo su una griglia per dolci in modo che la base non diventi molliccia.

Farcitura

1. Ricoprire il Dutch Baby con prosciutto crudo, rucola e parmigiano, irrorare con olio d'oliva e condire con pepe fresco.

Consiglio: Condire la rucola in una ciotola con un po' di aceto balsamico e olio d'oliva e servirla/mangiarla a porzioni con il pancake. L'aceto aggiunge un tocco di freschezza al piatto.

Tempo di preparazione circa 1 ora

Barone Montalto Grillo Sicilia DOC

Giallo paglierino chiaro. Aromi rinfrescanti di frutta tropicale e note di agrumi. Al palato piacevole mineralità, da medio a pieno, retrogusto persistente.

[Visualizzare nello Shop Vini](#) _____

