

## Pancake salati agli spinaci con formaggio fresco e salmone

*Ti sei svegliato tardi e hai voglia di una colazione salata? I pancake agli spinaci con formaggio e salmone sono quello che cerchi! Perfetti anche per spuntini e aperitivi.*



Chi l'ha detto che i pancake debbano essere solo dolci? I **pancake salati** agli **spinaci** con **formaggio fresco** e **salmone** saranno la tua alternativa preferita! Perfetti anche per un **pranzo take away** o per uno **spuntino** in compagnia, questi pancake salati uniscono tutta la bontà delle verdure come gli spinaci, alla cremosità del formaggio e al gusto deciso del salmone. Provali subito!

**Difficoltà: bassa**

**Costo: medio**

**Tempo di preparazione: 30 min.**

### Ingredienti

**(per 4 persone)**

**Per i pancake**

**100 g di spinaci Despar Vital**

130 g di farina di grano

tenero di tipo 0

150 ml di latte

1 uovo

1 cucchiaino di lievito istantaneo per torte salate

Olio extravergine di oliva q.b.

Sale q.b.

**Per il condimento**

**150 g di cuori di filetto di salmone Despar Premium**

150 g di formaggio spalmabile

2/3 ciuffi di prezzemolo fresco

Sale e pepe nero q.b.

### Preparazione

1. Frulla gli spinaci con l'uovo, la farina e il latte, aggiungi il sale, il lievito setacciato e un cucchiaio di olio, mescola gli ingredienti fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.
2. Cuoci i pancake in una padella leggermente oliata: versa l'impasto nella padella calda aiutandoti con un mestolo (o un cucchiaio) e gira i pancake quando si formano delle bollicine in superficie; continua fino a esaurimento della pastella.
3. Aggiungi al formaggio un pizzico di pepe e del prezzemolo tritato, spalmalo sui pancake e completa con il salmone e altro prezzemolo.