

# PANNKAKOR

Sono quelle frittellone che *Pippilotta Viktualia Rullgardina Succiamenta Efraisilla Calzelunghe*, detta Pippi, fa volteggiare in aria con incredibile maestria!



Illustrazione di Astrid Lindgren dal libro "Boken om Pippi Långstrump"

– Pippi flyttar in i Villa Lillekulla

Le pannkakor svedesi sono una via di mezzo tra le pancakes americane e le crêpes francesi. Differiscono dalle frittelle americane perché non sono lievitate e da quelle francesi perché sono più spesse. Tradizionalmente vengono servite al pranzo del giovedì con marmellata e panna montata dopo una minestra di piselli gialli e maiale, ma possono essere mangiate a colazione con solo marmellata, a cena o anche come dolce.



(tratta da [www.giallozafferano.it/cucinavera](http://www.giallozafferano.it/cucinavera))

## Ingredienti (circa 10-12 frittelle)

150 g di farina  
3 uova  
600 ml di latte  
1 pizzico di sale  
15 g di burro

In un'ampia ciotola mettete la farina e il sale, poi unite metà del latte. Con un frusta a mano amalgamate bene la farina al latte perché non si formino dei grumi. Unite una alla volta le uova sempre mescolando. Versate l'altra metà del latte e mescolate di nuovo fino ad ottenere una pastella molto liquida. Prendete una padella di circa 20 cm di diametro e fatevi sciogliere il burro. Distribuite il burro su tutto il fondo e quello che avanza mettetelo nella pastella (questo trucchetto di aggiungere il burro fuso alla pastella permetterà poi di cuocere tutte le frittelle senza altro burro). Versate un mestolino di pastella nella padella calda e distribuite in maniera uniforme in modo di coprire tutto il fondo della padella. Se la frittella vi sembra troppo sottile o se la pastella non basta a coprire tutto il fondo aggiungetene un altro po' ma senza esagerare. Cuocete a fuoco medio un 2-3 minuti, con una spatola sollevate la frittella e giratela dall'altra parte, cuocete altri 2 min. Non vi preoccupate se la prima frittella verrà un po' rovinata o bruciacchiata, la prima viene in genere peggio delle altre. Ponete la prima frittella su un piatto vicino ai fornelli e continuate così impilando le frittelle finché non avrete finito la pastella. Servite con marmellata ed eventualmente anche con panna montata.

### **Suggerimenti:**

Se siete principianti, potete mettere un po' più di farina (o mettere meno latte) così tiene meglio e diventerà un po' più spessa.

E' importante lasciar riposare la miscela almeno per 30 minuti.

Assicuratevi che la padella sia MOLTO calda prima di cominciare.

Potete sostituire una parte del latte con la birra (diventano leggermente più vaporose)

Non le girate troppo presto, l'impasto deve iniziare ad indurirsi anche sulla parte superiore. Potete comunque sbirciare la parte inferiore per verificare che non si bruci.

Potete tenere in caldo le pannkakor che sono pronte nel forno a 100°C (non di più altrimenti si seccano) così potete mangiarle in compagnia.

Ma soprattutto, quando iniziate a cuocere NON allontanatevi dai fornelli: è un attimo bruciare le frittelle!