Schiacciatine di cavolfiore

Esecuzione: Media

Preparazione: 20

Cottura: 30

Dosi per 4 persone

Mescola la farina di ceci con il lievito in una terrina, unisci i 2 cucchiai di olio e stempera con 4 dl di acqua versandola poco alla volta senza smettere di mescolare; sala e lascia riposare la pastella per 15. Dividi il cavolfiore in cimette, lavale e cuocile a vapore per 10, dovranno essere tenere ma ancora croccanti. Tritale grossolanamente e uniscile alla pastella, regola di sale, pepe e aggiungi 50 g di pancetta affumicata tritata con qualche ago di rosmarino.

Ungi una padellina antiaderente, falla scaldare, versavi 1 mestolo del composto e cuocilo da entrambe le parti, schiacciando leggermente con una paletta; continua così con tutto il composto. Taglia a pezzetti la pancetta rimasta, falla rosolare senza olio e distribuiscila sulle crocchette che andranno servite ben calde.

Ingredienti per 4 persone

- **Per le schiacciatine:**
- 250 g di farina di ceci
- 300 g di cavolfiore pulito
- 1/2 cucchiaino di lievito in polvere per torte salate
- 5-6 cucchiai di olio EV
- 100 g di pancetta affumicata a fettine
- rosmarino
- sale e pepe