

## PANCAKE DI ZUCCHINE E MAIS



Una ricetta velocissima e facilissima che piacerà a tutti, firmata Piattiny, che unisce alla freschezza delle zucchine di stagione la dolcezza del nostro Mais.



Facile



10'



Secondo  
Antipasto

### INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 140 g [Mais dolce 2x160 g](#)
- 100 g Farina
- 50 g Farina di ceci
- 60 g Latte vegetale
- q.b. Sale e pepe
- 1 Uovo
- 1 Zucchini

### PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



### PREPARAZIONE

1. In una ciotola sbatti l'uovo con il latte. Aggiungi la farina e con una frusta amalgama il composto.
2. Lava una zuccina e grattugiala direttamente nella ciotola.
3. Apri una confezione di Mais De Rica, scolalo e aggiungilo al resto. Aggiungi sale e pepe e mescola.
4. Metti la padella sul fuoco con un filo d'olio EVO; una volta calda aggiungi un cucchiaino del composto proprio come per fare dei pancake. Una volta cotto un lato, gira e fai dorare anche l'altro.
5. Accompagnali con una salsa a piacere; io li ho serviti con una salsa di avocado e erba cipollina.