

Ricotta Pancakes

Daniel Hamilton

I found myself walking through a certain supermarket the other day thinking the variety of ingredients one can acquire in Imabari has vastly increased in comparison to not so long ago. The ricotta cheese used in this recipe being the perfect example. A couple of years ago it was nowhere to be found in Imabari. Now you can just pop up the hill go to the shops and grab yourself a little tub for the perfect Saturday morning breakfast. I thought it'd be nice to submit a recipe that uses some of these, until recently, harder to find ingredients. This recipe is relatively easy and quick. It makes around 8 to 10 pancakes.

What you'll need

1 cup ricotta cheese
1 cup all-purpose flour
1/2 teaspoon of baking powder
1 1/2 tablespoons of sugar
1 pinch of salt
3/4 cup of milk
2 large eggs, separated
1/2 teaspoon vanilla extract
Butter for cooking

I also like to put a touch of cinnamon

The Method

If your ricotta appears to have too much liquid, put it in a fine mesh strainer or a muslin cloth to drain off excess liquid. Give it around 30 minutes before you start cooking. If your ricotta seems fairly dry and compact, you can skip this step. It generally depends on the way it is packed.

Whisk together flour, baking powder, sugar, and salt in a small bowl. Whisk together the milk, egg yolks, and vanilla in a separate, larger mixing bowl. Add the dry ingredients to the milk mixture, stirring gently until just combined. Then stir through the ricotta. The ricotta doesn't have to be perfectly mixed through.

Whisk the egg whites until they form stiff peaks. You could do it by hand or with a hand-held mixer. Stir a small scoop of the egg whites into the pancake batter to lighten the batter, then fold in the remaining whites with a spatula.

Heat a fry pan over a medium-high heat. Melt a small amount of butter in the pan, just enough to coat the surface. Use a 1/3-cup measure to pour the batter into the hot fry pan. Cook the pancakes for about 3 or 4 minutes, until the undersides are golden and you see a few bubbles popping through the pancakes. Flip the pancakes and cook another 2 to 3 minutes, until golden. Repeat with the remaining pancakes.

Serve the pancakes immediately, with some maple syrup and sliced banana. Enjoy!



リコッタパンケーキ

ダニエル・ハミルトン

先日いつものスーパーを歩きながら、ここ最近で、今治で手に入れることのできる食材がかなり増えてきたことに気づきました。このレシピに使われるリコッタチーズが非常によい例です。2,3年前には今治のどこに行っても手に入らないものでした。今では、店に行けば、土曜の朝の完璧な朝食のために十分な量を手に入れることができます。これらのように、最近まで食材を手に入れることすら難しかったような料理のレシピをご紹介します。嬉しく思います。

このレシピは比較的簡単で手早くできます。8~10枚のパンケーキが焼けます。

材料

リコッタチーズ 1カップ
小麦粉 1カップ
ベーキングパウダー 小さじ 1/2
砂糖 大さじ 1 と 1/2
塩 1つまみ
牛乳 3/4カップ
卵 (大) 2個 (卵黄と卵白に分けておく)
バニラエッセンス 小さじ 1/2
バター (焼くのに使用)
私は少量のシナモンも使います

作り方

リコッタチーズの水分が多いようなら、きめの細かいこし器かモスリンの布に入れて余分な水分を取ります。料理するまで30分おきます。リコッタチーズが適度に乾いていてまとまっていれば、この工程はとばしてください。だいたい保存の状態によります。

小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、塩を小さめのボウルに一緒にふるいます。牛乳、卵黄、バニラエッセンスを別の大きめのボウルでかき混ぜます。牛乳類のボウルに粉類を加え、なじむまで優しくかき混ぜます。リコッタチーズを混ぜます。完全に混ざらなくも大丈夫です。

卵白をぴんと角が立つまで泡立てます。泡だて器で混ぜてもいいし、電動泡立て器でもいいです。卵白を少しずつパンケーキの生地に加えてやわらかくしていきます。そしてへらで残りの卵白を混ぜ込んでいきます。

フライパンを中火に温めます。バターを少量フライパンの表面全体に溶かします。1/3カップほどの生地をフライパンに流し込みます。焼いた面が金色になってパンケーキの表面に泡がでてくるまで3~4分焼きます。パンケーキをひっくり返してさらに2~3分、焼き色がつくまで焼きます。残りのパンケーキも同じように繰り返します。すばやくパンケーキをお皿に盛り、メープルシロップとバナナのスライスをのせます。楽しんでください!

訳: 羽藤りえ (Rie Hato)

