

Toscaanse necci / Tuscan necci (chestnut flour pancakes)



Boodschappenlijst voor 8 necci

Necci-beslag

400 g kastanjemeel
425 ml water
een snufje zout
2 eetlepels extra virgin olijfolie
olijfolie, om in te bakken

Voor de vulling

500 g ricotta
2-4 eetlepels rietsuiker
(kastanje) honing, om te bedruppelen

Zo maak je necci

Doe het meel met het zout in een grote kom en giet er geleidelijk al roerend het water bij.
Klop tot een glad beslag, zonder klontjes.

Verhit een druppel olie in een koekenpan, zet op middelhoog vuur.
Schep het beslag er in en kantel de pan om het gelijkmatig over de bodem van de pan te verdelen.
Bak ongeveer 2 minuten totdat de bovenkant van de necci er droog uit ziet.
Draai de pannenkoek om en bak hem aan de andere kant nog 1 minuut,
Leg de necci op een warm bord in de oven om ze warm te houden tijdens het bakken.
Ga door met de rest van het beslag en vet de pan voor elke nieuwe pannenkoek in.

Klop de ricotta los met de rietsuiker en strijk een laagje over elke pannenkoek.
Rol de necci op en laat er een klein straaltje honing over lopen.

Toscaanse necci / Tuscan necci (chestnut flour pancakes)



Shopping list for 8 necci

Necci batter

400g chestnut flour
425 ml of water
a pinch of salt
2 tablespoons extra virgin olive oil
olive oil, to fry in

For the filling

500g ricotta
2 - 4 tablespoons cane sugar
(chestnut) honey, for drizzling

How to make necci

Put the flour with the salt in a large bowl and gradually pour in the water while whisking. Whisk until you have a smooth batter, without any lumps.

Heat a drop of oil in a skillet, set over medium heat. Ladle in the batter and tilt the pan around to spread it evenly over the bottom of the pan.

Cook until you see that the top of the necci looks dry, for about 2 minutes. Flip it over and cook on the other side for 1 minute more, transfer to a hot plate and keep warm. Carry on with the rest of the batter, greasing the skillet in between pancakes.

Whisk the ricotta with the cane sugar until loose then spread a layer on each pancake. Roll the necci up and serve with a drizzle of honey.