

# Combo Breakfast – Shameless



Nella **sesta stagione** prima del matrimonio di Fiona vediamo, una delle poche volte, la famiglia Gallagher al completo seduta al tavolo del Patsy's Pie per mangiare **pancake, salsiccia e uova: combo breakfast!**



Il **combo breakfast** (letteralmente combinazione o abbinata per colazione) è la versione salata del breakfast americano a base di scrambled eggs, **pancake**, frutta e guarniti con succo d'acero. E' un piatto molto servito nelle tavole calde di Chicago e viene

mangiato principalmente per il pranzo ed è composto da pancake, salsicce a pasta grossa (la nostra napoletana), uova strapazzate e confettura alla frutta, specialmente ai cramberry.

Provatela è veramente gustosa!

### **Ingredienti per 4 persone**

**-Ricetta provata e mangiata!**



*Farina auto lievitante 200 gr*

*Latte 300 ml*

*Burro 15 gr*

*Zucchero 1 cucchiaino*

*Uova 1*

*Sale q.b.*

*Salsicce a pasta grossa 8*

*Uova 12*

*Olio Evo 3 cucchiai*

Lavorate l'uovo con lo zucchero.

Unite la farina, il burro fuso, una presa di sale, il latte e lo zucchero.

Mescolate fino ad ottenere un impasto liscio.



Oliate leggermente una padellina antiaderente ben calda e versate un mestolo del composto, allargate il composto e lasciate cuocere per 2-3 minuti, girate il pancake e cuocete per altri 2 minuti.

Man mano che vengono pronti impilateli su un piattino.

Bucherellate le salsicce e cuocetele in padella arroventata senza grassi per 6-8 minuti.

In una larga padella scaldate l'olio e cuocete le uova con un pizzico di sale.

Servite i pancakes caldi accompagnati da sciroppo d'acero e burro, con le uova e la salsiccia.

### **Note**

- Potete preparare l'impasto con qualche ora di anticipo conservandolo in frigorifero
- Potete preparare i pancakes con qualche ora di anticipo, scaldandoli eventualmente prima di servirli.
- Noi abbiamo accompagnato anche con confettura di cranberry.