



## *Crema al Pecorino Toscano DOP*

### *Ingredienti:*

- 700 gr di latte intero
- 300 gr di panna
- 2 uova + 2 tuorli
- 170 gr di farina
- 10 gr di sale
- 200 gr di Pecorino Toscano DOP stagionato
- pepe ( a piacere )

### *Preparazione:*

Scaldare, appena appena, il latte con la panna.

Lavorare le uova ed i tuorli con il sale, aggiungere la farina.

Stemperare con il latte tiepido e cuocere fino a quando la crema inizierà ad addensare.

Aggiungere immediatamente il Pecorino Toscano DOP e mescolare fino al completo scioglimento.

Questa crema è ideale per riempire crostatine, torte salate, bignè, ecc.

---

---

*Il Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP ringrazia per le ricette la Scuola di Cucina di Lella.*