



Pasta frolla salata al Pecorino Toscano DOP

Ingredienti:

- 400 gr di farina debole, ovvero con una bassa percentuale di proteine (es. W120)
- 120 gr di Pecorino Toscano DOP stagionato grattugiato
- 350 gr di burro
- 1 cucchiaio di zucchero
- 2 uova + 2 tuorli
- sale & pepe

N.B. se vogliamo usare la frolla per fare dei salatini tipo biscottini dobbiamo aggiungere agli ingredienti ½ bustina di lievito per torte salate.

Preparazione:

Disporre la farina a fontana con lo zucchero ed il Pecorino Toscano DOP grattugiato, aggiungere il burro freddo tagliato a pezzettini, impastare velocemente.

Formare, di nuovo, una fontana, impastare quindi aggiungere tutti gli altri ingredienti; formare una palla liscia. Avvolgerla nella pellicola.

Mettere in frigo per alcune ore. Si conserva per 3 giorni.

Salatini fantasia

Stendere la pasta frolla al Pecorino Toscano DOP alta circa 3 mm quindi ritagliarla con formine diverse. Disporle su di una teglia rivestita con carta da forno e guarnire le formine con sottaceti o sottolii, mandorle o, a piacere, altra frutta secca dopo averle lucidate con una pennellata di tuorlo sbattuto in poco latte.

Mettere la teglia in frigo per circa 30' quindi passarla in forno a 200° per 15/ 20 minuti

N.B. Tagliandoli, in misure diverse, a stella si può formare una bella ghirlanda come centro tavola.

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