

Cornicione ripieno di Pecorino Toscano DOP e ricotta



Ingredienti

Per la base

- 1 kg di farina
- 600 ml di acqua tiepida
- 20 g di sale
- 10 g di lievito
- 20 ml di olio EVO

Per il ripieno

- 25 g di burro
- 25 g di farina
- 100 g di Pecorino Toscano DOP fresco
- 250 ml di latte
- Ricotta di pecora q.b.
- Noce moscata q.b.
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

Per la base

Versate in una ciotola i 3/4 dell'acqua e fate sciogliere il sale. Aggiungete la farina e mescolate creando una pastella. Aggiungete l'olio e il lievito sciolto nella restante acqua, continuando a mescolare. Quando l'impasto si staccherà dalla ciotola, versatelo sul piano da lavoro e lasciatelo riposare per 15 minuti, dopodiché continuate a lavorarlo fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo da lasciar lievitare per 2 ore circa.

Trascorse le 2 ore, dividete l'impasto in panetti da circa 300 g ciascuno e fateli lievitare per altre 2 ore.

Stendete, poi, i panetti nella teglia e procedete a riempire il bordo con il ripieno. Condite e infornate a 250 °C per circa 30 minuti, controllando la cottura di tanto in tanto.

Per il ripieno

Mettete in pentola e mescolate burro, farina, latte, noce moscata, un pizzico di sale e pepe fresco a piacere.

Quando la crema è pronta, aggiungete il Pecorino Toscano DOP fresco grattugiato e un po' di ricotta per ottenere una consistenza più compatta.

