

Crema al Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

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

Procedimento

Mettete un pentolino sul fuoco e fate sciogliere il burro senza farlo scaldare troppo.

Aggiungete la farina setacciata al burro e fate cuocere a fiamma media in modo che si cuocia senza prendere colore. Continuate a mescolare facendo attenzione che il roux (mix di burro e farina) non si attacchi.

Trascorsi un paio di minuti, versate il latte poco alla volta in modo che il roux lo possa assorbire e non si formino grumi.

Aggiungete un pizzico di sale, la noce moscata e il pepe e continuate la cottura per altri 3-4 minuti, dunque aggiungete il Pecorino Toscano fresco grattugiato e fatelo sciogliere avendo cura di continuare a mescolare bene.

Servite come accompagnamento per petto di pollo saltato in padella, riso basmati bianco, gamberetti scottati, insalata di pollo o suppli cacio e pepe.

(Luca del blog [Buone ricette per cattivi cuochi](#))

