

# Fonduta di Pecorino Toscano DOP

con asparagi croccanti e chips di guanciale



## Ingredienti

(per 4 persone)

- 400 g di Pecorino Toscano DOP fresco
- 100 g di latte fresco
- 100 g di asparagi
- 50 g di guanciale di maiale sottile
- Olio EVO q.b.
- Sale e pepe q.b.

## Procedimento

Scottate gli asparagi in acqua salata bollente per 3 minuti e poi tuffateli in acqua fredda.

Scaldate il latte in una piccola casseruola, aggiungete il Pecorino Toscano DOP a dadini e lasciate cuocere a fuoco molto basso fino a ottenere una crema liscia e vellutata. Mescolate di tanto in tanto con una frusta o con un cucchiaino di legno.

Nel frattempo, scaldate poco olio EVO in una padella e fate rosolare il guanciale. Quando risulterà croccante, adagiatelo su della carta assorbente.

Tagliate gli asparagi in obliquo e fateli saltare nella padella in cui avevate fatto rosolare il guanciale. Quando saranno appena dorati, spegnete il fuoco.

Assemblete il piatto: versate la fonduta in un piatto fondo, copritela con gli asparagi e le chips di guanciale e pepate a piacere.

Servite molto caldo, prima che la fonduta si addensi.

