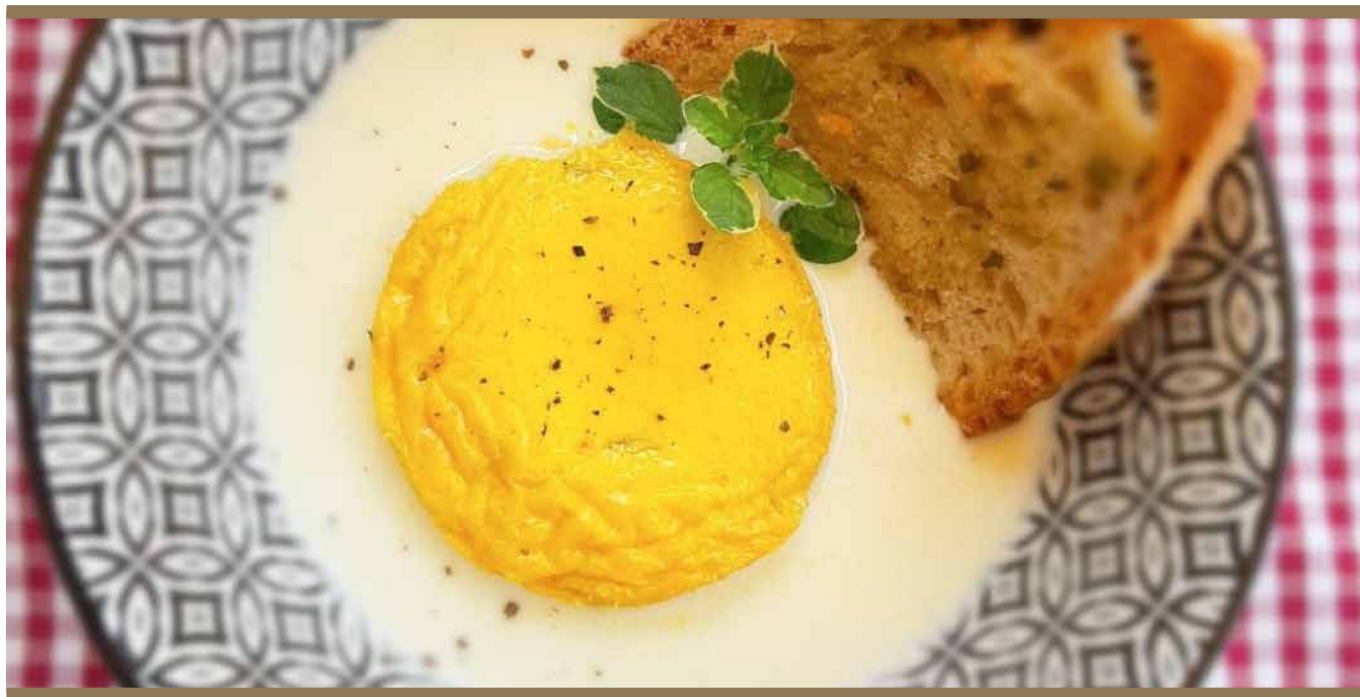


Fonduta di Pecorino Toscano DOP, fregola, cipolla caramellata e guanciaie croccante



Ingredienti

- 150 g di Pecorino Toscano DOP fresco
- 300 g di fregola
- 100 g di guanciaie
- 200 ml di latte
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cipolla
- Sale e pepe q.b.
- Olio EVO q.b.

Procedimento

Mettete in una casseruola un filo d'olio con l'aglio in camicia e fate soffriggere, per poi toglierlo.

Aggiungete il latte e il Pecorino Toscano grattugiato.

Cuocete la fregola in abbondante acqua salata, scolate 2 minuti prima della cottura perfetta e mantecate con la fonduta.

A parte, stufate la cipolla tagliata a rondelle a fuoco lento e cuocete il guanciaie tagliato a fette sottilissime in forno, finché non sarà croccante, dopodiché asciugate con carta assorbente.

Impiattate in una ciotola guarnendo con la cipolla caramellata e le chips di guanciaie.

Pepate a piacere e servite molto caldo.

