

Scones salati al Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

(per 5 persone)

- 250 g di farina 00
- 50 g di Pecorino Toscano DOP fresco
- 50 g di Pecorino Toscano DOP stagionato
- 175 ml di latte
- 1 uovo
- ½ bustina di lievito istantaneo per preparazioni salate
- ½ cucchiaino di sale

Procedimento

Mettete in una ciotola la farina, il latte, il Pecorino Toscano DOP stagionato grattugiato e mescolateli con un cucchiaio di legno fino a formare l'impasto. Spostatelo sul piano da lavoro infarinato e lavoratelo fino a ottenere una pasta morbida.

Stendete la pasta fino a uno spessore di circa 2,5 cm e create dei dischi usando un coppapasta del diametro di circa 7 cm.

Spennellate gli scones con l'uovo sbattuto e completate aggiungendo il Pecorino Toscano DOP fresco grattugiato grossolanamente.

Cuocete in forno preriscaldato a 220 °C per 20 minuti, o comunque fino a doratura. Sfornate e servite con salumi, formaggi o verdure in agrodolce.

