

Biscotti al Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

- 100 g di Pecorino Toscano DOP stagionato grattugiato
- 50 g di Pecorino Toscano DOP fresco
- 130 g di farina 00
- 50 g di latte
- 100 g di burro freddo
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

Mescolate insieme tutti gli ingredienti fino a ottenere un panetto di impasto.

Fate riposare il panetto in frigo per 30 minuti.

Con la formina che preferite, modellate i biscotti e cuoceteli per 15 minuti in forno preriscaldato a 200 °C.

Servite i biscotti al Pecorino Toscano DOP tiepidi.

