

Crostone con Pecorino Toscano DOP e pere



Ingredienti

- Pane casereccio cotto in forno a legna
- Pecorino Toscano DOP fresco
- Pere
- Miele di lupinella

Procedimento

Tagliate una fetta mediamente spessa di pane casereccio, che farà da base per gli ingredienti del crostone.

Adagiate sul pane qualche fetta di pera sottile e tre fette di Pecorino Toscano DOP fresco.

Scaldate in forno a 180 °C in funzione grill per circa quattro minuti, o comunque finché il Pecorino Toscano non comincia a sciogliersi.

Servite il crostone con Pecorino Toscano DOP e pere tiepido, accompagnandolo con del miele di lupinella.

