

Fiadoni al Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

Per la pasta

- 600 g di farina "0"
- 100 g di zucchero
- 100 g di burro
- 15 g di olio EVO
- 5 uova
- 1 tuorlo

Per la farcia

- 500 g di Pecorino Toscano DOP fresco
- 60 g di zucchero
- 4 uova
- 1 bustina di vanillina
- Buccia grattugiata di 1 limone

Procedimento

Versate la farina a fontana sulla spianatoia e aggiungete lo zucchero, 5 uova sbattute, il burro ammorbidito e l'olio.

Impastate fino a ottenere un composto liscio e morbido che avvolgerete in un canovaccio e lascerete riposare.

Nel frattempo, preparate il ripieno: in una terrina, sbattete 4 uova, incorporatevi il Pecorino Toscano DOP, lo zucchero, la scorza grattugiata del limone e la vanillina.

Stendete la pasta con il mattarello fino a ottenere una sfoglia sottile dalla quale ricaverete dei dischi aiutandovi con un piattino.

Disponete su ogni disco due cucchiari di ripieno, ripiegate a mezzaluna e sigillate i bordi con l'apposita rondella tagliapasta.

Sbattete il tuorlo e utilizzatelo per spennellare la superficie di ciascun disco, poi bucherellatela con i rebbi di una forchetta.

Infornate a 180 °C per circa 30 minuti e servite tiepidi.

