

Girasoli al Pecorino Toscano DOP con miele di castagno



Ingredienti

Per la farcia

- 400 g di Pecorino Toscano DOP fresco
- 10 g di farina
- 150 g di acqua tiepida
- Orange e lemon zest

Per l'impasto

- 500 g di farina di semola
- 170 g di acqua tiepida salata
- 50 g di strutto
- 1 uovo
-
- Olio per friggere
- Miele di castagno

Procedimento

Per la farcia

Tritate grossolanamente il Pecorino Toscano DOP e mettetelo in un pentolino con la farina, l'acqua e le bucce grattugiate di arancia e limone. Cuocete il composto a fuoco lento, mescolando continuamente finché non diventa cremoso, denso e omogeneo.

Per l'impasto

Preparate la pasta unendo tutti gli ingredienti e mescolando fino a ottenere un impasto ben lavorato e abbastanza morbido.

Formate dieci mucchietti di pasta su della carta da forno, poi schiacciateli per ottenere dei dischi dello spessore di 4-5 mm.

Appoggiate un po' di farcia sulla metà dei dischi (deve rimanere 1 cm di bordo), coprite con quelli rimanenti e sigillate i bordi con i rebbi di una forchetta.

Friggete i girasoli in abbondante olio caldo, fateli sgocciolare e appoggiateli su della carta assorbente.

Irrorate con il miele di castagno appena intiepidito e servite.

