

# Occhi di bue al Pecorino Toscano DOP con chutney di mango



## Ingredienti

### **Per il chutney**

- 300 g di polpa di mango
- 80 g di cipolla rossa
- 60 g di zucchero semolato
- 10 g di pectina
- 2 cucchiaini di vino bianco
- 2 cucchiaini di olio di semi di mais
- 1 spicchio d'aglio
- ½ cucchiaino di paprika piccante
- ½ cucchiaino di curcuma
- 1 pizzico di zafferano in polvere

### **Per i biscotti**

- 100 g di farina 00
- 20 g di mandorle pelate
- 90 g di Pecorino Toscano DOP stagionato grattugiato
- 50 g di burro freddo
- 1 tuorlo
- Sale e pepe q.b.

## Procedimento

### **Per il chutney**

Tagliate la cipolla a fettine sottili e fatela imbrionire a fuoco dolce con l'olio di semi. Dopo pochi minuti, unite l'aglio grattugiato e, quando le cipolle avranno iniziato a disfarsi, unite il mango a dadini, lo zucchero, la pectina e il sale. Mescolate bene e fate ammorbidire, poi unite il vino bianco e le spezie. Fate cuocere finché il mango non è completamente disfatto e la confettura rassodata. Per un risultato più liscio e uniforme, potete passare il chutney di mango al minipimer.

### **Per i biscotti**

Riducete le mandorle in polvere. Unitele alla farina setacciata, al Pecorino Toscano DOP, al sale e al pepe e mescolate bene. Tagliate il burro a cubetti e sfregatelo tra le dita insieme alla farina, fino a ottenere un composto sabbioso, poi unitevi il tuorlo sbattuto. Lavorate velocemente senza scaldare troppo l'impasto, avvolgete nella pellicola e lasciate riposare in frigo per almeno un'ora. Tirate fuori l'impasto dal frigo 5 minuti prima dell'uso. Stendetelo con il mattarello fino allo spessore di circa 3 mm e ricavate dei dischi con un coppapasta.

Disponete un po' di chutney sopra alla metà dei dischi e sovrapponetevi l'altra metà dei dischi in cui avrete praticato il classico foro centrale dei biscotti occhio di bue.

Mettete in frigo per 10 minuti, poi infornate a 180 °C per circa 15 minuti. Servite tiepidi.

(Alice Del Re del blog Pane, libri e nuvole)