

Panino con porchetta, Pecorino Toscano DOP

e crema di peperoni



Ingredienti

- Panino rustico toscano
- 100 g di porchetta
- 100 g di Pecorino Toscano DOP fresco
- Crema di peperoni
- Olio EVO

Procedimento

Dividete il panino a metà e spalmate su entrambi i lati la crema di peperoni.

Mettete il Pecorino Toscano DOP a fette a scaldare su una piastra finché non risulterà quasi fuso.

Farcite il panino con le fette di porchetta su cui adagerete il Pecorino Toscano ammorbidito.

Completate con un filo di olio EVO e servite.

(Autore: Mollica's Street Food – Via del Fonditore, Follonica (GR) - www.mollicas.it)

