

Schiacciata con Pecorino Toscano DOP e lardo di cinta senese



Ingredienti

- Schiacciata toscana preparata con lievito madre e cotta in forno a legna
- Pecorino Toscano DOP fresco
- Lardo di cinta senese
- Pomodori secchi

Procedimento

Aprite la schiacciata toscana e farcitela con tre fette di Pecorino Toscano DOP fresco.

Scaldate in forno per circa quattro minuti a 180 °C in funzione grill, cosicché il Pecorino Toscano cominci a sciogliersi.

Aggiungete il lardo di cinta senese (che non va scaldato) e qualche pomodoro secco.

Gustate la schiacciata toscana con Pecorino Toscano DOP e lardo di cinta senese tiepida.

