

in Cucina con il Pecorino Toscano DOP

La cucina e il Pecorino Toscano DOP

In questo piccolo ricettario vengono descritte alcune ricette concepite per esaltare al meglio le incredibili potenzialità di sapore e profumo del Pecorino Toscano DOP.

Potete trovarvi stuzzicanti e saporite ricette dei primi piatti toscani, dei secondi piatti e persino dei dolci. Alcune di queste ricette vengono dalla tradizione, altre sono frutto della fantasia di cuochi toscani che hanno voluto reinventare la nostra cucina, senza allontanarsi dai sapori autentici del territorio.

Semplici ricette per gustare ed apprezzare questo straordinario prodotto Toscano.

Il Pecorino Toscano DOP oltre che al naturale può essere fuso, impastato, amalgamato, fritto, condito, o anche grattugiato. Di ogni ricetta ne esalta il gusto, il sapore e la delicatezza del piatto.

Sommario

Insalata di maccheroni e Pecorino Toscano	4
Gnocchi di patate gratinati al Pecorino Toscano	5
Tortelli al Pecorino Toscano in salsa piccante	6
Fusilli filanti al Pecorino Toscano	8
Fior di bresaola al Pecorino Toscano	9
Coscette di pollo in crosta di Pecorino Toscano	10
Scaloppine al Pecorino Toscano	11
Costolette di cinghiale in crema di Pecorino Toscano e olive nere	12
Rollatine di tacchino con Pecorino Toscano e spinaci	13
Fritto misto di Pecorino Toscano e verdure miste	14
Spiedini di Pecorino Toscano in fantasia di stagione	15
Asparagi al Pecorino Toscano	16
Cimette di cavolfiore al Pecorino Toscano	17
<i>Dolci</i>	
Torta salata al Pecorino Toscano	19
Crostata al Pecorino Toscano	20
Torta di mele al Pecorino Toscano	21

Torta al Pecorino Toscano e noci	22
Dolcetti al Pecorino Toscano fresco	23
Tortelli al Pecorino Toscano in salsa piccante	22

Insalata di maccheroni e Pecorino Toscano

ingredienti per 4 persone:

400 gr. di maccheroni,
200 gr. di pomodori maturi tagliati a dadini,
100 gr. di Pecorino Toscano tenero tagliato a dadini piccoli,
100 gr. di Pecorino Toscano stagionato,
50 gr. di olio extravergine d'oliva Toscano,
1 pizzico di basilico spezzettato, sale e pepe q.b.

Procedimento

Mettere i pomodori, il Pecorino Toscano, l'olio, il basilico, il sale e il pepe in una terrina e lasciarli ad insaporire. Nel frattempo lessare la pasta, scolarla (*al dente*), metterla in un piatto di portata con un po' di olio extravergine d'oliva, versarci sopra il condimento, servirla velocemente ben calda.

Gnocchi di patate gratinati al Pecorino Toscano

ingredienti per 4 persone:

Per gli gnocchi: 400 gr. di patate bianche, 130 gr. di farina 00,
70 gr. di burro, 2 tuorli d'uovo

Per il sugo:

150 gr. di Pecorino Toscano tenero, 150 gr. di Pecorino Toscano stagionato, 200 gr. di pomodori, 100 gr. di olio extravergine di oliva Toscano, 100 gr. di mascarpone, 1 bicchiere d'acqua calda.

Procedimento per gli gnocchi

Lavate, lessate e pelate le patate ancora calde, passatele con un setaccio. Mescolate la farina con i tuorli d'uovo, lavorate bene l'impasto e lasciatelo riposare per 10 minuti. Allungate con la mano l'impasto fino ad ottenere dei cordoncini dello spessore di 1 cm. d'altezza e tagliate in lunghezza ogni 3 cm. passate gli gnocchi con il pollice sulla punta di una forchetta. Una volta che avrete portato ad ebollizione una pentola d'acqua salata buttate dentro gli gnocchi. Quando saliranno in superficie la cottura sarà ultimata.

Procedimento per il sugo

Incidete i pomodori a croce sul fondo, quindi lessateli per 2 minuti, pelateli ed affettateli. Soffriggeteli nell'olio a fuoco lento fino a che non cominciano a disfarsi. Aggiungete il Pecorino Toscano tenero a cubetti e l'acqua fino ad ottenere una crema, versatevi sopra gli gnocchi già cotti ed unitevi il mascarpone. Amalgamate il tutto, aggiungete il Pecorino

Toscano stagionato a scaglie sottili, qualche ricciolo di burro ed infornate a 200°C fino a che si forma una piccola crosta. Servite ben caldi.

Tortelli al Pecorino Toscano in salsa piccante

ingredienti per 4 persone

Per la pasta: 300 gr. di farina 00, 2 uova, 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva Toscano, ½ bicchiere d'acqua, sale q.b.

Per il ripieno: 200 gr. di Pecorino Toscano tenero, 100 gr. di Pecorino Toscano stagionato, 100 gr. di ricotta fresca, 1 uovo più un tuorlo

Per la salsa: 200 gr. di pomodori, 120 gr. di olio extravergine di oliva Toscano, 1 cipolla rossa, ½ bicchiere di vino rosso toscano, bicchiere di acqua calda, 1 peperoncino fresco tritato finemente.

Procedimento per la pasta

Sciogliete il sale nell'acqua, impastate con tutti gli altri ingredienti e lavorate fino a raggiungere un impasto morbido, avvolgetelo in un panno umido e lasciatela riposare per un'ora.

Procedimento per il ripieno

Tritate il Pecorino Toscano tenero e quello stagionato; impastate con la ricotta e le uova, poi lasciate riposare per 20 minuti in frigorifero.

Stendete quindi la pasta in modo che raggiunga uno spessore di circa 3 mm., tagliate dei quadrati di circa 10 cm. di lato, al centro dei quadrati disponete il ripieno aiutandovi con un cucchiaio, piegate a forma di triangolo e chiudete i lati utilizzando una forchetta.

Procedimento per la salsa

Incidete i pomodori a croce sul fondo, quindi lessateli per 4-5 minuti, pelateli ed affettateli. Tritate la cipolla, soffriggete nell'olio a fuoco lento fino a che non cominciano a disfarsi, salate ed aggiungete il vino. Lasciate evaporare poi aggiungete l'acqua, il peperoncino e fate terminare la cottura.

Lessate i tortelli, scolateli ed asciugateli e disponeteli su un piatto, condite con la salsa e serviteli decorando il piatto con prezzemolo.

Fusilli filanti al Pecorino Toscano

ingredienti per 4 persone:

400 gr. di fusilli, 1 cipolla rossa piccola tagliata a fettine sottili,

250 gr. di pomodori maturi, 150 gr. di Pecorino Toscano tenero tagliato a dadini piccoli, 30 gr. di Pecorino Toscano stagionato grattugiato grossolanamente, 50 gr. d'olio extravergine d'oliva Toscano, 1 pizzico di basilico spezzettato, 1 peperoncino, sale q.b.

Procedimento

Lessare i pomodori per 2 minuti, scolarli, pulirli della buccia e tagliarli a fettine. Soffriggere la cipolla nell'olio extravergine d'oliva (*a fuoco moderato fino a farla imbiondire*), aggiungere i pomodori e cuocerli per 5-10 minuti, lessare la pasta, scolarla (*al dente*) e passarla in padella insieme ai pomodori per 2 minuti (*sempre a fuoco moderato*); aggiungere il formaggio grattugiato, il peperoncino, il sale, un cucchiaio di acqua di cottura della pasta, infine il pecorino fresco; fare ritirare l'acqua finché il sugo non aderisce bene ai fusilli (*a questo punto il pecorino fresco risulterà filante*), aggiungere il basilico spezzettato e servire su un piatto di portata ben caldo con una foglia di basilico sopra.

Fior di bresaola al Pecorino Toscano

ingredienti per 4 persone

12 fette di bresaola, succo di limone e olio extravergine d'oliva toscano per condire la bresaola

per il ripieno:

250 gr. di ricotta di pecora,

50 gr. di Pecorino Toscano stagionato tagliato a dadini piccolissimi, 100 gr. di Pecorino Toscano tenero tagliato a dadini piccolissimi, 18 pomodorini ciliegini tagliati in 4 spicchi, 2 pizzichi di rucola fresca finemente tritata, 1 peperoncino fresco piccante tritato finemente, sale q.b.

Procedimento

Mescolare la ricotta, il Pecorino Toscano tenero e stagionato, la rucola, il peperoncino e aggiustare di sale, in ultimo aggiungere i pomodorini; disporre la bresaola a cono e riempirla con il ripieno usando un cucchiaio o una tasca da cucina, condire la bresaola con olio e limone; far riposare il piatto in frigo per 15-30 minuti. Servire ben fredda, usare alcuni pomodorini e della rucola per decorare il piatto.

Coscette di pollo in crosta di Pecorino Toscano

ingredienti per 4 persone:

8 coscette di pollo,
50 fagiolini verdi puliti e scottati,
200 gr. di Pecorino Toscano stagionato (*di cui 8 fette fini
e il restante tagliato a bastoncini*),
60 gr. di olio extravergine d'oliva Toscano,
1 bicchierino di brandy,
sale e pepe q.b.

Procedimento

Dopo avere aperto, disossato e battuto le coscette di pollo, riempirle con 5 o 6 fagiolini, mettendo nel mezzo un bastoncino di pecorino; legarle con lo spago da cucina, portarle in una padella con l'olio già bollente, farle rosolare bene da tutte le parti, aggiungendo il brandy, e lasciarle evaporare. Sopra ogni coscetta adagiare una fettina di Pecorino Toscano e passarle in forno ben caldo fino alla doratura del pecorino; servire su un piatto di portata con un contorno di verdure.

Scaloppine al Pecorino Toscano

ingredienti per 4 persone:

200 g. di Pecorino Toscano tenero,
8 fettine di vitella dal peso globale di 480 g.,
120 g. d'olio extra vergine d'oliva,
farina 00 setacciata q.b.,
1 bicchiere di vino bianco toscano,
1 cucchiaino d'acqua, sale q.b.

Procedimento

Infarinate le fettine da ambo le parti, mettetele a soffriggere in una padella con l'olio, salatele da una sola parte e cuocetele per 5 min., quindi giratele e lasciatele sul fuoco lento per altri 5 min.

Aggiungete il Pecorino Toscano, tagliato precedentemente a fette, e l'acqua; coprite con un coperchio e lasciate che quest'ultima si ritiri.

Portate a cottura completa le scaloppine, poi servitele su un piatto da portata decorate con foglie di prezzemolo. Copritele con il sugo di cottura che avrete precedentemente passato con un colino e servitele in tavola ben calde.

Costolette di cinghiale in crema di Pecorino Toscano e olive nere

ingredienti per 4 persone:

200 g. di Pecorino Toscano tenero,
8 costolette di cinghiale dal peso globale di 600 g.,
150 g. d'olio extra vergine d'oliva,
100 g. di olive nere snocciolate,
1 bicchiere di vino rosso toscano, sale, pepe q.b.

Procedimento

Rosolate le costolette nell'olio da ambo le parti (10 min. di cottura circa) aggiungete poi le olive tagliate grossolanamente, fate soffriggere per 2 min. e bagnate con il vino.

Lasciate che quest'ultimo evapori, poi aggiustate di sale e pepe, aggiungete 1 bicchiere d'acqua calda e finite di cuocere per altri 10 min. circa.

4 min. prima del termine della cottura, mettete su ogni costoletta il Pecorino Toscano che avrete precedentemente affettato (una fetta per ciascuna costoletta) e coprite la padella con un coperchio in modo che il formaggio fonda. Servite decorando il piatto con olive nere.

Rollatine di tacchino con Pecorino Toscano e spinaci

ingredienti per 4 persone:

240 g. di Pecorino Toscano tenero il fette sottili,

8 fette di petto di tacchino dal peso globale di 400 g.,
300 g. di spinaci lessati sgocciolati e tritati,
100 g. di petto di tacchino macinato, 50 g. di noci tritate,
2 bicchieri di vino bianco toscano, 1 uovo, sale e pepe q.b.

Procedimento

Fate un'impasto amalgamando gli spinaci, il tacchino macinato e le noci; aggiungete l'uovo, il sale, il pepe ed impastate fino ad ottenere un composto omogeneo; fare riposare per 10 min.

Battete le fettine e copritele con l'impasto suddetto e, successivamente, con il Pecorino Toscano. Arrotolatele come gli involtini e legatele con uno spago da cucina.

Versate in una teglia da forno dell'olio extra vergine d'oliva fino a raggiungere 1/2 cm. di altezza, adagiatevi le rollatine e rosolatele per 10 min.

Giratele, aggiungete il vino bianco toscano e fatelo ritirare; a questo punto le rollatine saranno cotte.

Togliete lo spago e tagliate delle fette dello spessore di 1/2 cm da disporre su un piatto da portata.

Con un colino passate il sugo di cottura, versatelo sulle rollatine e poi servite il piatto accompagnandolo con un contorno di spinaci al burro saltati in padella.

Fritto misto di Pecorino Toscano e verdure miste

ingredienti per 4 persone:

4 fette di Pecorino Toscano tenero dello spessore di 1/2 cm.,
8 fettine di melanzana,
8 fiori di zucca,
8 fettine di zucchine,
1 peperone giallo tagliato in 8 pezzetti

Per la pastella:

200 gr. di farina,
50 gr. di birra,
50 gr. di acqua, sale q.b.

Procedimento

Preparare la pastella che deve risultare non troppo liquida, lasciarla riposare per 30 minuti circa, passare tutta la verdura nella pastella e friggerla in olio bollente. Per ultimo passare il pecorino nella pastella, friggerlo, disporlo al centro di un piatto di portata con intorno le verdure e portarlo in tavola ben caldo.

Spiedini di Pecorino Toscano in fantasia di stagione

ingredienti per 4 persone:

200 g. di Pecorino Toscano stagionato,
200 g. di salame toscano,

200 g. di olive nere snocciolate.

Procedimento

Tagliate il Pecorino Toscano e il salame a fette dello spessore di 1 cm. circa, dopodiché fatene dei quadratini; di 3 cm. per lato e alternando, in uno stecchino corto o lungo che sia, infilate prima il formaggio. poi il salame e infine l'oliva . Se preferite, al posto del salame, potete utilizzare la mortadella oppure la salsiccia di cinghiale, tutto dipende dai vostri gusti .
Guarnite con fantasia e l'antipasto di facile esecuzione potrà così essere servilo a tavola.

Asparagi al Pecorino Toscano

ingredienti per 4 persone:

800 gr. di asparagi selvatici,
80 gr. di olio extravergine d'oliva Toscano,
100 gr. di Pecorino Toscano stagionato grattugiato,
sale e pepe q.b.

Procedimento

Pulire gli asparagi, metterli in una pentola con acqua fredda coperti, aggiungere il sale, portarli velocemente a ebollizione, abbassare il fuoco e lessarli per 15 minuti; scolarli al dente, tagliare le punte di una lunghezza di 8 cm., disporli in una pirofila con l'olio e un po' di pepe, cospargerli di pecorino e cuocere in forno moderato (160°C ca.) fino a doratura del pecorino. Servire ben caldi.

Cimette di cavolfiore al Pecorino Toscano

ingredienti per 4 persone:

1 cavolfiore, 2 spicchi di aglio,
200 di Pecorino Toscano stagionato grattugiato, sale q.b.,
50 g di olio extravergine di oliva

Procedimento:

Pulire e lavare il cavolfiore, dividerlo in cimette. Lessare le cimette e scolarle ancora al dente, conservando un bicchiere di acqua di cottura.
Soffriggere l'aglio, aggiungere il cavolo e l'acqua di cottura.
Cospargere con il pecorino toscano grattugiato e cuocere finché l'acqua di cottura non sarà evaporata.

Dolci con Pecorino Toscano DOP

Torta salata al Pecorino Toscano

ingredienti per 6 persone:

250 g di pasta brisèe,
180 g di Pecorino Toscano grattugiato,
120 g di pancetta affumicata,
2 uova, 1 tuorlo,
240 ml di latte,
120 ml di panna,
noce moscata, sale e pepe q.b.

Procedimento:

stendere la pasta brisèe ad uno spessore di tre-quattro millimetri, foderarvi una tortiera e bucherellare con una forchetta. Tagliare la pancetta a listarelle, sbianchirla in acqua bollente, farla asciugare in padella senza seccarla e disporre infine sul fondo della tortiera.

Mettere a bollire il latte e la panna con un pizzico di noce moscata, sbattere le uova e il tuorlo con sale e pepe, aggiungere il latte ed il Pecorino Toscano grattugiato amalgamando bene. Versare nella tortiera ed infornare a 180° per 30 minuti.

Crostata al Pecorino Toscano

ingredienti per 8 persone:

Per la pasta frolla:

250 gr. di burro tolto dal frigo 2 ore prima di lavorarlo, 250 gr. di zucchero semolato, 1 uovo, la scorza di un limone piccolo, 500 gr. di farina 00 setacciata, 1/2 bustina di lievito vanigliato.

Per il ripieno:

150 gr. di Pecorino Toscano tenero tritato finemente, 250 gr. di ricotta di pecora, 100 gr. di zucchero semolato, 2 uova, 100 gr. di brandy

Procedimento

Per il ripieno: mescolare Pecorino Toscano, ricotta e zucchero: quando è tutto amalgamato aggiungere le uova e amalgamare ancora. Fare riposare 10 minuti e infine aggiungere il brandy e lasciare riposare per 20 minuti in frigo.

Per la pasta: impastare il burro e lo zucchero, aggiungere l'uovo e il limone, impastare bene: quando il composto risulta omogeneo, aggiungere il lievito e la farina e finire di impastare; lasciare riposare per 1 ora in frigo.

Coprire una teglia rotonda del diametro di 25 cm. ca. con la pasta frolla lasciandone 1/4 almeno, metterci dentro il

ripieno e decorare a piacere con la pasta frolla rimasta; spennellare con un uovo sbattuto e cuocerla in forno a 170-180 gradi ca.

Torta di mele al Pecorino Toscano

ingredienti per 4 persone:

300 g. di Pecorino Toscano tenero, 1 Kg. di mele "deliziose",
300 g. di pasta "Brisée", 200 g. di mascarpone, 120 g. di zucchero semolato, 30 g. di fecola di patate (oppure amido di mais),
2 uova (separare i tuorli dagli albumi).

Procedimento

Sbucciate e lessate per 30 min. le mele, poi asciugatele con un canovaccio.

Passate in un setaccio fine il Pecorino Toscano.

Sbattete il Pecorino Toscano, il mascarpone, e lo zucchero in una bacinella sino a che il composto risulta montato.

Aggiungete i tuorli, la fecola e montate per altri 10 min. Unitevi la farina, facendo attenzione ad impastare lentamente, e infine gli albumi montati precedentemente a neve.

Foderate uno stampo da torta, dal diametro di 22-26 cm e dall'altezza di 4-6 cm., con la pasta "Brisée".

Adagiatevi le mele in modo che siano disposte su tutta la superficie della pasta e versatevi sopra a coprire l'impasto di Pecorino Toscano. Cuocete in forno a 120/140° C per 35/40 min.

A fine cottura decorate con lo zucchero a velo.

Torta al Pecorino Toscano e noci

ingredienti per 4 persone:

200 g. di Pecorino Toscano tenero, 300 g. di farina 00 setacciata,
300 g. di noci tritate, 300 g. di albumi montati a neve,
300 g. di pasta "Brisée", 200 g. di fiocchi di formaggio magro,
180 g. di zucchero semolato, 150 g. di fecola di patate,
50 g. di miele "Millefiori", 12 tuorli, 3 uova intere.

Procedimento:

In una bacinella sbattete le tre uova intere con lo zucchero e il miele; quando il tutto è montato, mescolando piano aggiungete in sequenza: il Pecorino Toscano precedentemente passato in un setaccio, la farina, la fecola di patate, le noci ed infine gli albumi montati a neve.

Foderate uno stampo da torta, dal diametro di 22-26 cm e dall'altezza di 4-6 cm., con la pasta "Brisée", versandovi all'interno l'impasto ottenuto con il formaggio e cuocete in forno a 150-160° C per 40-45 min.

A fine cottura decorate con lo zucchero a velo e le noci.

DOLCETTI AL PECORINO TOSCANO FRESCO

ingredienti per 6 persone:

260 g di Pecorino Toscano tenero, 120 g di ricotta, 120 g di zucchero, 400 g di semola, 2 uova, 40 g di burro, un pizzico di zafferano, 1 limone, 1 arancia, sale q.b., Miele di acacia

Procedimento:

Disporre a fontana 300 g di semola, mettere al centro un pizzico di sale, il burro ammorbidito a pezzetti e qualche cucchiaino di acqua tiepida. Impastate gli ingredienti fino ad ottenere un impasto morbido e, se necessario, aggiungete altra acqua.

Grattugiate il Pecorino Toscano e la scorza di arancia e di limone, raccoglieteli in una terrina, aggiungete la ricotta, le uova, lo zucchero, la semola avanzata e lavorate fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Stendete la pasta in una sfoglia sottile e con un tagliapasta dentellato di 10 cm di diametro ritagliate dei dischi. Distribuite al centro di ciascuno di essi un cucchiaino di ripieno, ripiegate verso l'alto il bordo della pasta e pizzicatelo in cinque punti.

Infornate a 160° per 15 minuti. Fate freddare e servite accompagnandoli con del Miele di acacia.

La cucina Toscana

La tradizione culinaria toscana affonda le proprie radici in una cultura contadina che ha avuto come punti di riferimento il lavoro nei campi, gli animali e la casa. In particolare la cucina, vero e proprio fulcro della vita familiare è stata da sempre teatro di tutte le principali attività quotidiane. Dalla preparazione e consumazione dei pasti, alla produzione del formaggio, alle serate oziose accanto al fuoco. Con il tempo molte di queste vecchie abitudini sono cambiate, ma non il cuore della cultura

contadina. È per questo che in Toscana, è ancora possibile gustare sapori antichi, che hanno attraversato il tempo e la storia per arrivare intatti fino a noi.