



Biscotti rustici al Pecorino Toscano DOP

Ingredienti:

- 400 gr di farina
- 300 gr di Pecorino Toscano DOP stagionato grattugiato
- 2 pere o olive verdi senza nocciolo
- 3 uova + 1 tuorlo
- 3 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
- 1 bustina di lievito secco per torte salate
- 150 gr di mandorle
- sale & pepe q.b.

Preparazione:

Mischiare la farina con il lievito ed il Pecorino Toscano DOP grattugiato; impastare con le uova, l'olio, il sale ed il pepe.

Aggiungere le olive o le pere tagliate e le mandorle leggermente tostate.

Formare dei filoncini; disporli su di una teglia da forno ed infornarli a 200° per circa 30 minuti.

Togliere dal forno, tagliare i filoncini a pezzi di circa 2 cm tenendo in diagonale il coltello.

Rimettere in forno caldo per 10-15 minuti

Il Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP ringrazia per le ricette la Scuola di Cucina di Lella.