



Ciambelline al Pecorino Toscano DOP

Ingredienti:

- 300 gr di farina 00
- 200 gr di patate lesse
- 250 gr di Pecorino Toscano DOP tenero
- 50 gr di burro
- 10 gr di lievito di birra,
- 2 uova
- semi vari (sesamo,papavero, ecc.)
- noce moscata

Preparazione:

Disporre la farina a fontana.

Aggiungere le patate schiacciate, il lievito precedentemente sciolto in un cucchiaino di latte, il burro sciolto, il formaggio grattugiato ed un uovo.

Impastare il tutto.

Formare un panetto e lasciarlo lievitare ben coperto da un canovaccio.

Trascorso questo tempo, stendere l'impasto e, con uno stampino rotondo, tagliarne dei pezzi al centro dei quali, con uno stampino più piccolo, farete un buco al centro.

Spennellare le ciambelline con l'uovo rimasto.

Guarnire con i semi ed infornare a 200-220° per 30 minuti circa

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