



## *Farfalle crackers al Pecorino Toscano DOP*

### *Ingredienti:*

- 350 gr di farina 00
- 150 gr di Pecorino Toscano DOP stagionato grattugiato
- 250-300 gr di acqua
- 10 gr di lievito di birra
- olio extra vergine di oliva
- qualche foglia di rosmarino o salvia

### *Preparazione:*

Disporre la farina a fontana con il Pecorino Toscano DOP ed il lievito sciolto nell'acqua ed unirlo piano, piano.

Aggiungere l'olio, il sale e le erbe tritate finemente.

Formare un panetto, avvolgerlo nella pellicola e farlo riposare per circa 30 minuti.

Trascorso questo tempo tirare la pasta molto sottile e tagliarla a rettangoli che pizzicherete al centro formando delle farfalle.

Disponete le farfalle su di una teglia da forno che rivestirete di pellicola e terrete da parte per circa 40- 50 minuti quindi inseritela nel forno caldo a 160-180° e cuocete per circa 10-15 minuti

---

---

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