

Biscotti salati con Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

- 100 g di Pecorino Toscano DOP stagionato per l'impasto
- 40 g di Pecorino Toscano DOP stagionato grattugiato per guarnire
- 130 g di farina 00
- 100 g di burro freddo
- 30 g di latte intero freddo
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

Unite la farina, il Pecorino Toscano DOP, il burro freddo a cubetti, il pepe e il sale. Iniziate a impastare, aggiungete il latte freddo a filo e lavorate fino a quando non si forma una massa piuttosto compatta. Trasferite, poi, l'impasto sul piano da lavoro e lavoratelo fino a dargli la forma di un panetto. Una volta pronto, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigo per 30 minuti. Trascorso questo tempo, prendete il panetto e stendetelo con il mattarello su una spianatoia infarinata fino allo spessore di 3 mm. Con un coppapasta, poi, formate i vostri biscotti. Una volta pronti, metteteli su una leccarda foderata di carta forno e cospargete un po' di Pecorino Toscano DOP grattugiato e pepe su ciascun biscotto. Infornate, infine, in forno statico preriscaldato a 200 °C per 15 minuti, o comunque fino a doratura.

