

Pecorino Toscano DOP in carrozza



Ingredienti

- 500 g di Pecorino Toscano DOP fresco
- 20 fette di pane in cassetta
- 5 uova
- 20 filetti di acciughe
- Farina bianca q.b.
- Olio Toscano IGP q.b.
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

Togliete la crosta dalle fette di pane in cassetta.

Affettate il Pecorino Toscano DOP e disponetelo su 10 fette di pane (fate in modo che non esca dai bordi) con al centro un filetto di acciuga.

Ricoprite con le altre fette di pane e pressate leggermente.

Pressate i quattro bordi delle fette di pane sulla farina e immergeteli successivamente nell'acqua fredda: in questo modo, si formerà sui bordi una sorta di "colla" che impedirà al Pecorino Toscano di fuoriuscire durante la cottura

Sbattete le uova con un po' di sale e inzuppatevi i "panini" (le fette di pane devono assorbire quanto più uovo possibile).

Friggete in olio ben caldo da ambo i lati e servite.

