

# Salatini al Pecorino Toscano DOP



## Ingredienti

- 100 g di Pecorino Toscano DOP stagionato
- 1 rotolo di pasta foglia
- 2 Pere Williams
- 5 cucchiaini di zucchero di canna
- 1 uovo
- Succo di 1/2 limone
- Sale e pepe q.b.
- Semi da forno a piacere q.b.

## Procedimento

Pulite le pere e tagliatele a fette sottili. Mettetele in una ciotola e cospargetele con succo di limone e un cucchiaino di zucchero. Mettete in una padella lo zucchero rimanente e accendete il gas a fuoco medio.

Appena si sarà formato il caramello, aggiungete le pere, mescolate bene e fate cuocere per circa 10 minuti, in modo che le pere perdano l'acqua in eccesso.

Aggiungete un pizzico di sale e una bella spolverata di pepe, poi togliete dal fuoco e fate raffreddare.

Grattugiate il Pecorino Toscano DOP e mettetelo da parte.

Accendete il forno a 180 °C e ricavate dalla carta forno dei quadrati di circa 3,5 cm per lato. Disponete ogni quadrato a rombo e posizionate le pere al centro, coprendole con abbondante Pecorino Toscano grattugiato.

Sui due lati, invece, fate delle incisioni e chiudete il fagottino portando verso il centro l'angolo più basso e le due ali laterali. Il risultato finale deve essere quella di un triangolo.

Una volta completato il procedimento per tutti i quadrati di pasta foglia, sbattete l'uovo in una ciotola e spennellate i fagottini.

Copriteli con semi da forno a piacere e infornate per circa 35 minuti a 180 °C. Servite i salatini tiepidi.

