

Salsa al Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

- 50 g di Pecorino Toscano DOP fresco grattugiato
- 50 g di Pecorino Toscano DOP stagionato grattugiato
- 350 g di panna fresca
- Qualche rametto di timo fresco

Procedimento

Scaldare la panna, aggiungere un paio di rametti di timo e lasciare in infusione per 30/40 minuti.

Togliete il timo dalla panna, portate a bollore e aggiungete il Pecorino Toscano DOP fresco e stagionato, mescolando con delicatezza finché sarà ben amalgamato.

Passate al setaccio e lasciate rassodare a temperatura ambiente.

