

# Sformato di Pecorino Toscano DOP con crema di baccelli



## Ingredienti

### **Per lo sformato**

- 1 kg di patate
- 200 g di latte
- 150g di cipollotti rossi
- 280 g di Pecorino Toscano DOP
- 100 g di pancetta
- 50 g di pangrattato
- 25 g di olio EVO
- 10 g di prezzemolo tritato
- 2 uova
- Noce moscata q.b.
- Sale e pepe q.b.

### **Per la crema di baccelli**

- 1 spicchio di aglio rosso
- 100 g di cipollotti rossi
- 40 g di olio EVO
- 10 g di basilico
- 300 g di baccelli freschi sgusciati

### **Per la decorazione**

- 150 g di Pecorino Toscano DOP
- 20 g di olio EVO
- 5 cipollotti
- Sale q.b.

## Procedimento

### **Per lo sformato**

Bollite le patate, spellatele e schiacciatele con uno schiacciapatate. Tritate i cipollotti, stufateli insieme alla pancetta tagliata a dadini e amalgamateli alle patate. Aggiungete le uova, il Pecorino Toscano DOP tagliato a dadini, il latte, il prezzemolo tritato, la noce moscata, il pepe e il sale. Ricoprite i bordi degli stampi di alluminio con olio e pangrattato e riempiteli con il composto ottenuto precedentemente. Infornate a bagnomaria a 180 °C per 20 minuti.

### **Per la crema di baccelli**

Fate imbiondire lo spicchio d'aglio schiacciato e i cipollotti tagliati a julienne. Aggiungete i baccelli e fate stufare (con l'aggiunta di brodo vegetale, se necessario). Aggiustate di sale e passate al mixer con l'aggiunta del basilico e dell'olio EVO.

### **Impiattamento**

Adagiate lo sformato sulla crema di baccelli. Decorate con cialdine di Pecorino Toscano e cipollotti interi appassiti.

