

Stick di Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

(per 2 persone)

- 200 g di Pecorino Toscano DOP fresco
- 1 uovo
- Pangrattato e farina q.b.
- Sale e pepe q.b.
- Olio per friggere

Procedimento

Tagliate il Pecorino Toscano fresco in strisce dalla sezione quadrata lunghe massimo 10 cm.

Passate le strisce nella farina, poi nell'uovo sbattuto e, infine, nel pangrattato.

Per evitare che il Pecorino fuoriesca in cottura, e per un risultato extra croccante, ripassate le strisce nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato. Lasciate riposare il Pecorino Toscano in un contenitore e, nel frattempo, scaldate l'olio per friggere a 170 °C.

Quando l'olio è abbastanza caldo, friggete gli stick fino a doratura (2-3 minuti).

Scolate e mettete su un piatto coperto con carta assorbente.

Servite gli stick di pecorino caldi con salse d'accompagnamento a piacere.

