

Tortino al Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

- 45 g di Pecorino Toscano DOP stagionato grattugiato
- 85 g di besciamella
- 1 uovo
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

In una ciotola, sbattete l'uovo, aggiungete la besciamella tiepida e il Pecorino Toscano DOP stagionato e amalgamate fino a ottenere una crema densa.

La besciamella deve essere abbastanza tiepida per sciogliere il Pecorino Toscano, ma non troppo calda, altrimenti potrebbe cuocere l'uovo.

Mettete il composto in un cocottina monoporzione in ceramica e infornate in forno preriscaldato a 180 °C per circa 40 minuti.

Il tortino si gonfierà, ma non aprite mai il forno o si potrebbe smontare.

A fine cottura, servite il tortino immediatamente, perché tende a sgonfiarsi velocemente.

(Luca del blog Buone ricette per cattivi cuochi)

