

Coccolo fritto con Finocchiona IGP e Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

- Coccolo fritto di media grandezza
- Pecorino Toscano DOP fresco
- Finocchiona IGP

Procedimento

Aprite il coccolo fritto e inseritevi una fetta mediamente spessa di Pecorino Toscano DOP fresco.

Scaldare in forno per circa quattro minuti a 180 °C in funzione grill, cosicché il Pecorino Toscano cominci a sciogliersi.

Aggiungete un paio di fette di Finocchiona IGP (che non va scaldata in forno) e servite.

