

MARMELLATE E CONSERVE

Pecorino sott'olio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

Pecorino (sardo
toscano
..)
aglio
pepe bianco in grani
alloro (o timo fresco
o peperoncino
se vi piace)

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti.



2 Pulite il pecorino dalla crosta e tagliatelo a cubetti.

Mettete nel vaso alternando con qualche grano di pepe bianco, dell'alloro spezzettato, fettine di aglio.

Coprite con olio extra-vergine d'oliva. Chiudete il vaso.

Si consuma dopo 2 mesi.

