

ANTIPASTI E SNACK

Pecorino Machego

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

Pecorino "mancheo" (mantscego) di latte non pastorizzato

invecchiato di circa 4 mesi

proveniente dalla regione della Mancha

con sapore fine un po' burroso

non piccante

acqua

farina

olio per friggere

1 mazzetto di basilico

insalata mista

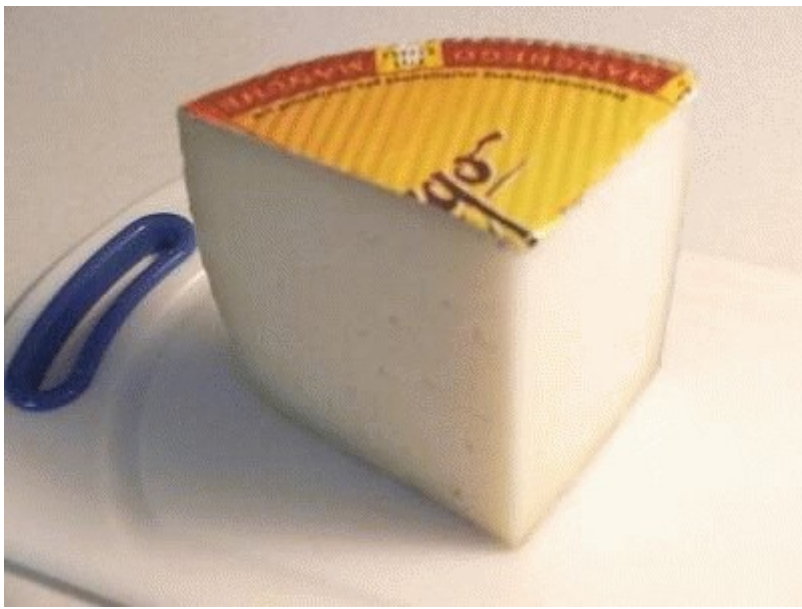
pomodori

cipolle bianche

sale

olio.

PREPARAZIONE



2 Tagliare il pecorino a pezzi e togliere la crosta.



3 Mettere circa un bicchiere d'acqua nel freezer per farla quasi ghiacciare, deve essere ancora liquida però molto fredda. Mettere 3 cucchiaini di farina con un pizzico di sale in un recipiente. Aggiungere l'acqua ghiacciata poco a poco fino che risulta un impasto liquido e densissimo. Aggiungere il basilico tritato e amalgamare. Immergere il pecorino nell'impasto e friggerlo nell'olio bollentissimo per due minuti o più.
Servire a piacere su un letto di insalata lattuga.

