



Le nostre ricette



Pecorino sott'olio

tempo di preparazione: ⌚ 5'

difficoltà: 👨‍🍳

ingredienti:

Per quattro persone:

350 gr. di Pecorino Semistagionato,
150 gr. di olio extravergine di oliva,
20 grani di pepe,
10 peperoncini,
15 foglie di alloro

(l'alloro di può sostituire con 15 gr. di finocchio selvatico
oppure 15 gr. di maggiorana).



preparazione:

Disponete in una caraffa da 1/2 lt. il formaggio tagliato a fette di circa 1/2 cm, alternandole con le erbe aromatiche.

Coprite con l'olio. Lasciate insaporire per almeno un mese.
E' un antipasto con i fiocchi!