



## SNACK MEDITERRANEO CON CREMA AL PECORINO

### SNACK MEDITERRANEO

#### INGREDIENTI

GRAN MEDITERRANEO  
ACQUA  
OLIO D'OLIVA  
LIEVITO COMPRESSO  
BURRO PIATTO

g 1000  
g 500  
g 40  
g 40  
g 300

#### PREPARAZIONE

-Impastare tutti gli ingredienti con metà acqua.  
-Una volta formata una buona maglia incorporare la restante acqua in più riprese.  
-Far riposare l'impasto per due ore in frigorifero.  
-Sfogliare la pasta con il burro piatto facendo due pieghe a quattro.  
-Far riposare la pasta in frigorifero per un'ora.  
-Stendere la pasta e formare dei rettangoli da 2 x 8cm e arrotolare su se stessi.  
-Cuocere a 180°C per 10/15 minuti.

### CREMA AL PECORINO

#### INGREDIENTI

CREMA SNACK  
LATTE 3.5% M.G.  
PANNA 35% M.G.  
PECORINO  
SALE  
PEPE MACINATO

g 250  
g 800  
g 500  
g 200  
Q.B.  
Q.B.

#### PREPARAZIONE

-In planetaria miscelare tutti gli ingredienti con foglia.

## COMPOSIZIONE FINALE

-Disporre la crema al pecorino all'interno di una ciotola e servire.



**RICETTA CREATA PER TE DA MIRKO SCARANI**

PASTICCIERE