

Girasoli al cacao amaro

ripieni di Pecorino Toscano DOP e pollo



Ingredienti

Per l'impasto

- 200 g di farina
- 2 uova
- Cacao amaro in polvere q.b.

Per il ripieno

- 1 petto di pollo
- Pecorino Toscano DOP stagionato
- Burro q.b.

Per la salsa

- 25 g di burro
- 25 g di farina
- 100 g di Pecorino Toscano DOP fresco
- 250 ml di latte
- Noce moscata
- Miele
- Granella di nocciole
- Sale a pepe q.b.

Procedimento

Per l'impasto

Impastate farina e uova, aggiungete un po' di cacao amaro in polvere e continuate a impastare. Lasciate, poi, riposare la pasta per 30 minuti avvolta nella pellicola, prima di stenderla sottile e ricavare dei dischi con un bicchierino da caffè. Al centro della metà dei dischi mettete il ripieno, poi posizionatevi sopra gli altri dischi e chiudete con una forchetta, tagliando i bordi con un'apposita rondella.

Per il ripieno

Preparate il petto di pollo al Pecorino Toscano DOP: tagliate il petto di pollo a dadini e cuocetelo in padella con il burro. Grattugiate il Pecorino Toscano DOP stagionato, aggiungetelo al pollo e continuate a saltare in padella fino a cottura ultimata.

Per la salsa

Preparate la crema di Pecorino Toscano DOP mettendo in pentola burro, farina, latte, noce moscata e pepe fresco e continuando a mescolare. Solo alla fine, aggiungete il Pecorino Toscano DOP fresco grattugiato, miele a piacere e granella di nocciole. Mescolate ancora per un paio di minuti, poi spegnete il fuoco.

Impiattamento

Cuocete i girasoli in abbondante acqua bollente salata, poi mettete sopra ogni piatto un po' di crema di Pecorino Toscano DOP, qualche girasole, ancora un po' di crema di Pecorino Toscano, miele e granella di nocciole. Servite.