

Crostone con Pecorino Toscano DOP e pancetta



Ingredienti

- Pane casereccio cotto in forno a legna
- Pecorino Toscano DOP fresco
- Pancetta stesa

Procedimento

Tagliate una fetta mediamente spessa di pane casereccio, che farà da base per gli ingredienti del crostone.

Adagiate sul pane tre fette di Pecorino Toscano DOP fresco e la pancetta stesa.

Scaldate in forno per circa quattro minuti a 180 °C in funzione grill, cosicché il Pecorino Toscano cominci a fondere.

Gustate il crostone con Pecorino Toscano DOP e pancetta tiepido.

