

CANNOLI DI PECORINO ROMANO CON CACIOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- Caciotta di pecora fresca,
- olio,
- pecorino romano.

Prendere una padella antiaderente, ungere con un filo d'olio e cospargere con del pecorino grattugiato finemente. Porre sul fuoco fino a che il formaggio non si sciolga in modo uniforme mantenendo inalterato il proprio colore. Togliere dalla fiamma e formare con un cucchiaio delle strisce di pecorino fuso che verranno arrotolate con della caciotta dolce e fresca formando dei piccoli cannoli. Servire caldo accompagnato da champagne o spumante come aperitivo.