



Vizio & Sfizio

BOCCONCINI DI PECORINI PERE E MIELE (appetizer)

INGREDIENTI

pecorino toscano semistagionato / stagionato

pera Williams

miele di acacia (Apicoltura Finocchio Luca)

nocchie tostate e tritate

PROCEDIMENTO

Togliete la crosta al pecorino e tagliatelo a bastoncini larghi un dito. Lavate la pera, asciugatela e dividetela a metà, eliminate il torsolo e tagliatela a spicchi sottili. Passateli nel miele e poi nel trito di nocchie. Disponeteli quindi sulle fettine di formaggio e servite.

Buon Appetito !!!

VINI E BIRRE CONSIGLIATI

Verduzzo friulano