

Formaggio alla piastra in foglie di Limone di Siracusa Igp

Ingredienti

**400 gr di pecorino fresco o di
caciocavallo fresco
8 foglie di Limone
2 spicchi d'aglio
Olio extra vergine di oliva**



Lavate e asciugate bene le foglie dei limoni.

Strofinare il formaggio con l'aglio, tagliatelo in quattro parti così da creare altrettante porzioni, da disporre fra due foglie.

Mettetele sulla piastra ben calda per un minuto, ovvero il tempo sufficiente per aromatizzare il formaggio senza però farlo sciogliere troppo.

Ripetete l'operazione adagiando il formaggio sull'altra foglia. Dividete nei piatti, riaprite le foglie e servite.