

Cacioricotta



Provenienza

- Basilicata
- Campania
- Puglia

Tipo di latte

- Capra
- Pecora

La tecnica di produzione è a metà, come sintetizza il nome, tra quella di un formaggio e quella di una ricotta: il latte viene cagliato e nel contempo portato quasi alla temperatura di ebollizione. Può essere consumata fresca, come oggi si preferisce generalmente fare, oppure stagionata, con ottimi risultati.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta bianca, dura, che si taglia a scaglie

Sapore: intenso, con note di latte ovo-caprino

Abbinamenti: Vini bianchi fruttati, birre chiare. Marmellata di arancia, confettura di zucca e zenzero. Taralli pugliesi, pasta in bianco e condita (grattugiato)

Caratteristiche tecniche

Latte: caprino, ovino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale e industriale

Pasta: cotta

Salatura: a secco

Stagionatura: non necessaria

Produzione: annuale

Grassi: 40% Mgss

Peso: 300 g – 1 kg

Dimensioni: variabili



Formaggi per Tradizione

Produttori: casari del Sud Italia