

Callu de crabettu



Provenienza

- Sardegna

Tipo di latte

- Capra

Più che di un formaggio si tratta dell'antenato del formaggio, un autentico esempio di "paleogastronomia": lo stomaco di un capretto lattante chiuso alle estremità con una corda e fatto stagionare con tutto il suo contenuto, ossia l'ultima poppata di latte materno. È una preparazione molto rara, eseguita ancora da alcuni pastori sardi. L'usanza locale è di consumarlo tagliato a fette insieme al pane (comprese le pareti dello stomaco), oppure di friggerlo nello strutto sempre tagliato a fette. Anticamente la pasta, ricca di enzimi, si utilizzava anche per cagliare altro latte, da cui il nome che letteralmente in sardo significa "caglio di capretto".

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina, compatta, granulosa

Sapore: intenso, piccante, ircino

Abbinamenti: vini rossi corposi. Confettura di melanzane. Pane sardo "carrasau".

Caratteristiche tecniche

Latte: caprino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda

Salatura: assente

Stagionatura: minimo 60 giorni



Formaggi per Tradizione

Produzione: primaverile-estiva

Grassi: 45% Mgss

Peso: 0,1-0,2 kg

Dimensioni: variabili

Produttori: pastori del nuorese