



CACIOTTA

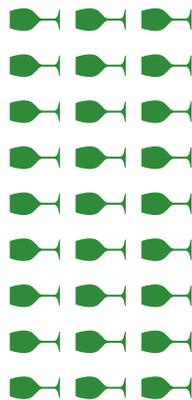
AL ROSMARINO



*Formaggio fresco
a pasta filata...*



CACIOTTA
AL ROSMARINO



CACIOTTA

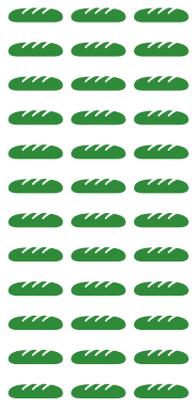
AL ROSMARINO



...sapore mediterraneo



CACIOTTA
AL ROSMARINO



CACIOTTA

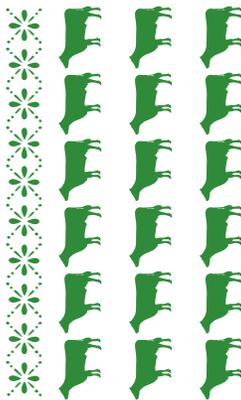
AL ROSMARINO



*Formaggio fresco
a pasta filata...*



CACIOTTA
AL ROSMARINO



*Formaggio fresco
a pasta filata ...*



CACIOTTA

AL ROSMARINO



...sapore mediterraneo

CACIOTTA
AL ROSMARINO

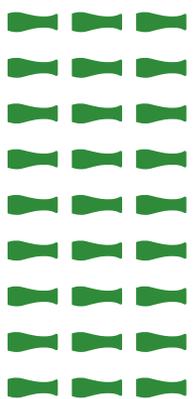


*Formaggio fresco
a pasta filata ...*



CACIOTTA

AL ROSMARINO



CACIOTTA
AL ROSMARINO



...sapore mediterraneo



CACIOTTA

AL ROSMARINO



CACIOTTA
AL ROSMARINO



CACIOTTA AL ROSMARINO



— *Sapore mediterraneo* —

Formaggio fresco a pasta filata, ottenuto da latte di vacca crudo e aromatizzato con foglie di rosmarino.

CARATTERISTICHE

PASTA → compatta, di colore bianco tendente al paglierino.

CROSTA → delicata di colore bianco tendente al paglierino col protrarsi della stagionatura.

SAPORE → dolce se fresco, più pronunciato se stagionato.

PEZZATURA → 500 g

RICETTA: BARRETTE DOLCI AI POMODORINI E CACIOTTA AL ROSMARINO

Ingredienti per 4 persone: 4 fette di Caciotta al rosmarino – 4 rametti di timo
250 g di farina – 100 g di burro – 2 cucchiaini di zucchero di canna
10 pomodorini secchi sotto sale 1 cucchiaino di pinoli tostiti – 1/2 cucchiaino di bicarbonato in polvere – 1 uovo – sale.

Sciacquate i pomodorini secchi, scolateli e tritateli grossolanamente su un tagliere. Metteteli in una ciotola e mescolateli con il timo essiccato e i pinoli tostiti. Riunite nel bicchiere del mixer la farina, l'uovo sgusciato, il burro, lo zucchero di canna, il bicarbonato in polvere e una presa di sale; azionate fino a ottenere un impasto omogeneo, quindi aggiungete il composto di pomodorini e azionate di nuovo il mixer per qualche secondo. Scaldate il forno a 180 °C. Stendete la pasta preparata in una sfoglia di circa 1 cm di spessore e con una rotella tagliapasta ricavate delle barrette rettangolari di 8 per 4 cm. Disponete le barrette, in una teglia rivestita con un foglio di carta oleata e cuocete in forno a 180 °C per 20 minuti. Sfornate, disponete su ogni barretta una fettina di Caciotta al rosmarino; servite subito in tavola.

IDEALE PER



ANTIPASTI



PANE



VINI
Malvasia



BIRRA
Trappista



PRODUZIONE
LOCALE

