



PANUZZU

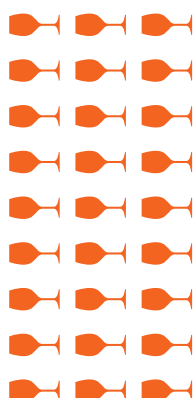
AFFUMICATO



Gusto pieno e completo ...



PANUZZU
AFFUMICATO



PANUZZU

AFFUMICATO



Formaggio fresco a pasta filata ...



PANUZZU
AFFUMICATO



PANUZZU

AFFUMICATO



Gusto pieno e completo ...



PANUZZU
AFFUMICATO



Formaggio fresco a pasta filata ...



PANUZZU
AFFUMICATO



PANUZZU
AFFUMICATO



Gusto pieno e completo ...



Formaggio fresco a pasta filata ...



PANUZZU
AFFUMICATO



PANUZZU
AFFUMICATO



Gusto pieno e completo ...



PANUZZU
AFFUMICATO



PANUZZU
AFFUMICATO



PANUZZU AFFUMICATO



— *Gusto pieno e completo* —

Formaggio fresco a pasta filata e ottenuto da latte di vacca crudo, modellato artigianalmente e in seguito affumicato.

CARATTERISTICHE

PASTA

→ compatta, morbida, di colore bianco tendente al paglierino col protrarsi del tempo.

CROSTA

→ delicata con sfumature di giallo intenso.

SAPORE

→ ha un gusto pieno e completo, grazie al morbido aroma dell'affumicatura.

PEZZATURA

→ 500 g

RICETTA: PACCHERI CON FIORI DI ZUCCA E PANUZZU AFFUMICATO

Ingredienti per 4 persone: 400 g di paccheri – 400 g di fiori di zucca
300 g di panuzzu affumicato – 100 g di parmigiano – 2 spicchi di aglio
200 ml di olio extravergine di oliva – basilico – sale e pepe.

Pulite i fiori di zucca privandoli del pistillo, lavateli con cura e fateli asciugare facendoli sgocciolare. Tagliate a piccoli cubetti il panuzzu e tenetelo da parte, tagliate a julienne il basilico, prendete una padella ampia e fate il fondo con l'olio d'oliva. Lasciate imbiondire gli spicchi di aglio ed eliminateli appena dorati, unite i fiori di zucca e lasciateli appassire a fuoco vivo per pochi istanti, salate e pepate e toglieteli dal fuoco.

Lessate i paccheri, colateli al dente, saltateli velocemente con i fiori di zucca, aggiungete il panuzzu e la julienne di basilico.

Servite cospargendo di formaggio grattugiato.

IDEALE PER



ANTIPASTI



PIZZA



PANE



VINI

Vino bianco, di medio corpo.



BIRRA

Rauchbier



PRODUZIONE
LOCALE



Giambrone
FATTORIA