

caseificio Passalacqua

in Expo Milano 2015



CLUSTER
BIO-MEDITERRANEUM



REGIONE SICILIANA
Assessorato Agricoltura
Sviluppo Rurale e Pesca
Mediterranea



Fior di Garofalo® o Fiore Sicano

prodotto e stagionato
dal Caseificio Passalacqua

Scheda informativa del prodotto

Formaggio a latte termizzato, prodotto in modo artigianale dal Caseificio Passalacqua.

Ingredienti

Latte (di origine italiana) intero termizzato, sale, caglio di agnello, fermenti lattici.

Altre informazioni

- **Forma:** cilindrica (diametro 18-20 centimetri, altezza 4-6 centimetri, a facce piane).
- **Peso:** di norma compreso fra 1,5 e 1,8 chilogrammi.
- **Crosta:** elastica con una leggera muffa grigia uniforme e buona presentazione.
- **Pasta:** morbida, compatta, di colore bianco paglierino.
- **Sapore:** leggera acidità, retrogusto dolce non troppo intenso.
- **Odore:** delicato di latte di crema.
- **Luogo di origine:** Sicilia, Monte Sicani, in agro del Comune di Castronovo di Sicilia.

Si utilizza come formaggio da tavolo.

Valori nutrizionali

Parametro	Valore % medio per 100g (1)	% AR* per 100g
ENERGIA		
KJ	1477.5	
Kcal	355.9	17.8
GRASSI	28.0 g	40.0
di cui ACIDI GRASSI SATURI	4.0 g	20.0
CARBOIDRATI	< 0.5 g	0.0
di cui ZUCCHERI	0.0 g	0.0
PROTEINE	25.5 g	51.1
SALE	1.8 g	30.2

Ricetta - ingredienti

Fettine di vitello impanate al Fior di Garofalo®

- per 4 persone
- 8 bistecche di fesa di vitello;
 - 8 fette di Fior di Garofalo®;

- Farina bianca;
- 1 uovo intero;
- 2 cucchiaini di latte;
- 230 gr. di pangrattato;
- 50 gr. di prezzemolo fresco;
- 1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata;
- 60 gr. di burro;
- 2 cucchiaini di olio d'oliva.

Ricetta - preparazione

Appiattite le bistecche con un pestacarne, poi avvolgete ognuna di esse con una fetta di formaggio, ponendo l'estremità a contatto. Setacciate un po' di farina in un piatto, quindi infarinate la carne. Combinare in un recipiente l'uovo e il latte e sbattete con una forchetta fino ad ottenere una miscela vellutata, infine tritate finemente il prezzemolo. Mescolate il pangrattato, il prezzemolo e la scorza di limone in un contenitore capiente, dopodiché immergete le bistecche nell'uovo e poi impanatele da entrambe le parti passandole nel miscuglio dei pangrattato. Sciogliete il burro in una capiente padella insieme all'olio e frigate le fettine impanate, a fiamma moderata, per qualche minuto.