

caseificio Passalacqua

in Expo Milano 2015



CLUSTER
BIO-MEDITERRANEUM



REGIONE SICILIANA
Assessorato Agricoltura
Sviluppo Rurale e Pesca
Mediterranea

Primosale di pecora bianco

prodotto e stagionato
dal Caseificio Passalacqua

Scheda informativa del prodotto

Formaggio a pasta dura, prodotto in modo artigianale.
Ha subito soltanto la prima salatura.

Ingredienti

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

Altre informazioni

- **Forma:** cilindrica (diametro 23-24 centimetri, altezza 17-19 centimetri, a facce piane recanti l'impronta del canestro).
- **Peso:** variabile, di norma compreso fra 5 e 6 chilogrammi.
- **Crosta:** sottile di colore giallo-paglierino.
- **Pasta:** dura, compatta con scarsa occhiatura, di colore giallo-avorio.
- **Sapore:** sapido.
- **Odore:** gradevole.
- **Luogo di origine:** area dei monti sicani.

Si utilizza sia come formaggio da tavola, che da cucina.

Valori nutrizionali

Parametro	Valore % medio per 100g (1)	% AR* per 100g
ENERGIA		
	KJ	1506
	Kcal	362.4
GRASSI	27.0 g	38.6
di cui ACIDI GRASSI SATURI	4.8 g	24.0
CARBOIDRATI	4.1 g	1.6
di cui ZUCCHERI	0.4 g	0.4
PROTEINE	25.7 g	51.5
SALE	1.8 g	30.2

Ricetta - ingredienti

Melanzane ai formaggi per 4 persone

- 4 melanzane non molto grosse e sodissime;
- 500 gr. di pomodori maturi;
- 3 spicchi d'aglio;
- Una manciata di foglie di basilico;

- 100 gr. di Primo Sale di Pecora Bianco;
- 150 gr. di Formaggio Fior di Garofalo;
- 100 gr. di Formaggio Tuma Persa;
- 100 gr. di Ricotta salata;
- 2 cucchiaini di olio d'oliva;
- Sale quanto basta.

Ricetta - preparazione

Lavare le melanzane, asciugarle, tagliarle a fettine sottili, metterle in una terrina, spolverizzarle con abbondante sale fino a lasciarle stare così per circa un'ora.
Se gradite il gusto amarognolo delle melanzane evitate di fare questa operazione.
Mentre le melanzane sono sotto sale, pelare i pomodori immergendoli per un istante in acqua in ebollizione, poi, dopo aver tolto loro i semi, tagliuzzarli.
Tagliare separatamente, a scaglie sottilissime gli spicchi d'aglio e a striscioline le foglie di basilico.

Tagliare separatamente, a scaglie sottilissime, i formaggi.
Quando le melanzane saranno pronte, lavarle ed asciugarle.

Poi sistemarle, a strati in una pirofila, intervallando strato per strato con scaglie di formaggio, striscioline di pomodoro e di basilico e fettine d'aglio, continuando così sino ad aver esaurito le melanzane, poi irrorare con l'olio. Informate a 220° per circa 3/4 d'ora.