

caseificio Passalacqua

in Expo Milano 2015



CLUSTER
BIO-MEDITERRANEUM



REGIONE SICILIANA
Assessorato Agricoltura
Sviluppo Rurale e Pesca
Mediterranea

Primosale di pecora pepato

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, grani di pepe, 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	1592	19.2
Kcal	383.3	
GRASSI	30.0 g	42.1
di cui ACIDI GRASSI SATURI	5.1 g	25.5
CARBOIDRATI	4.0 g	1.4
di cui ZUCCHERI	0.4 g	0.4
PROTEINE	26.0 g	51.8
SALE	1.6 g	27.3

Ricetta - ingredienti

Bucatini aromatici al Primo sale di Pecora Pepato
per 6 persone

- 500 gr. di bucatini;
- 1 scatola di pomodori pelati da 400 gr.;
- 1 cipolla;
- 2 spicchi d'aglio;

- 1 cucchiaio di maggiorana secca;
- 3 cucchiai di olio d'oliva;
- 150 gr. di formaggio Primo sale di Pecora Pepato grattugiato;
- 1 bicchiere di vino secco;
- Sale e pepe.

Ricetta - preparazione

Sbucciate gli spicchi d'aglio, privateli dell'eventuale cuore verde e tritateli. Montate la cipolla e affettatela al velo, mettete i due ingredienti in una casseruola con tre cucchiai di olio e fatele appassire a fuoco basso per una decina di minuti spruzzandoli con mezzo bicchiere di vino che farete lentamente evaporare.

Dopo di ch  unite i pomodori tagliuzzati, e a fuoco vivo, fate leggermente asciugare il sugo per cinque minuti.

Aggiungete il restante mezzo bicchiere di vino, salate, pepate, aromatizzate con la maggiorana e cuocete il sugo ancora per quindici minuti a fuoco basso, semicoperto. Nel frattempo portate ad ebollizione abbondante acqua per la pasta, salatela e gettate i bucatini che lascerete al dente.

Scolateli rovesciandoli in una terrina calda, conditeli con il Primo sale Pepato grattugiato mescolando bene, poi aggiungete il sugo e mescolate di nuovo. Servite.