

Formaggio “acido” *Casu axedu*



TEMPI DI ESECUZIONE: 30 minuti per preparare il formaggio e 24 ore di riposo

GRADO DI DIFFICOLTÀ: Facile

INGREDIENTI: Latte crudo intero di Capra o di pecora, caglio di vitello, di Capretto o di agnello.

PREPARAZIONE:

Il prodotto viene preparato partendo dal latte crudo di Capra o di pecora, portato alla temperatura di circa 35°. Versare il latte in un recipiente di coccio, aggiungere il caglio e mescolare per un poco. Far riposare e compattare la cagliata per circa venticinque minuti; tagliarla a fette di forma irregolare e attendere ventiquattro ore. Trascorso questo tempo, versare il siero in un altro contenitore e, con una schiumarola, prendere su *casu axedu* che si è depositato sul fondo.

BEVANDE/VINI CON I QUALI IL PIATTO SI ACCOMPAGNA:

Vermentino, Cannonau o Mònica.

NOTIZIE STORICHE:

Anticamente veniva consumato dai pastori come *murzu*, ovvero come spuntino a metà mattina.

A QUALE/I PRODOTTO/I TRADIZIONALI LA RICETTA FA RIFERIMENTO:

Il latte, disponibile grazie all'attività della pastorizia.

NOTE:

Come indica il nome *casu axedu*, è un formaggio dal sapore tendente all'acidulo. E' comunque fresco e delicato, perfetto per essere degustato a fette ma anche spalmato sul pane; ideale con piatti freddi, come insalate, ma anche in aggiunta alle minestre come quella con piselli.

Picciau Salvatore
Caseificio
Via Iglesias,
09010 Villaspeciosa