



CACIOTTA DI MUCCA



Territorio interessato alla produzione
Intera regione Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Formaggio a base di latte vaccino a pasta molle o dura a seconda del periodo di stagionatura: da 15 giorni fino a un massimo di 6 mesi. Di modesta pezzatura (da 1,5 a 4 kg) la Caciotta di mucca presenta colore della pasta da bianco latte a giallo paglierino, tendente all'imbrunimento nel formaggio stagionato 6 mesi. Il sapore è dolce fino al leggermente salato e piccante nelle forme più stagionate.

METODO DI PRODUZIONE Il latte vaccino di 2-4 munte viene refrigerato e filtrato con il telo o mediante centrifuga. La pastorizzazione va da 65°C a 75°C per 15-30 secondi con successivo inoculo dei fermenti termofili a volte preparati 24 ore prima in latte bollito a innesto diretto a 35-38°C o 38-40°C (per la produzione della Caciotta di mucca stagionata) o del latte-innesto preparato ogni due giorni da latte acidificato naturalmente a 4°C per 24 ore. La coagulazione avviene con il caglio liquido di vitello inserito a 35-36°C o a 45°C con il tempo di presa variabile: minimo 10 minuti, massimo 1 ora circa. Presso alcuni caseifici la coagulazione è data dall'impiego del caglio in pasta di agnello. La cagliata viene rotta una o due volte fino alle dimensioni di una nocciolina o di un chicco di mais. Il coagulo può essere cotto fino a 43°C. Una volta inserita la cagliata nelle fascere, questa subisce una stufatura in cassone a 42-45°C per alcuni minuti o alcune ore e/o l'asciugatura effettuata a temperatura ambiente per 24 ore al massimo. La salatura avviene in salamoia a 20° Baumè o in salamoia satura per alcune ore a seconda della pez-

zatura. La caciotta di mucca stagiona in cella a 8°C con 70-80% di UR per 15 giorni fino a 6 mesi. La caciotta di mucca si produce anche aromatizzata con peperoncino, pepe, rucola.

CENNI STORICI La produzione della Caciotta con latte di mucca ha da sempre interessato quasi completamente tutto il territorio regionale. Per la Centrale del latte di Rieti, nata nel maggio del 1955, la Caciotta di mucca è stata, e lo è ancora oggi, uno dei principali prodotti (come si evince dalla documentazione risalente agli anni '70 - '80 del secolo scorso, conservata presso l'azienda stessa) per la cui produzione viene impiegato solo latte raccolto presso gli allevatori locali.



CREPES CON CACIOTTA DI MUCCA

Ingredienti: 30 g di burro, spicchio d'aglio, 1 cipolla, 2 zucchine, 200 g di caciotta di mucca, 2 uova, 40 g di amido di mais, 30 g di farina, 1 bicchiere di latte, speck, 1 carota, pomodoro, cucchiari d'olio d'oliva, sale, pepe q.b.

Procedimento: in un recipiente mettete 1 uovo intero e un tuorlo, il latte, la farina, l'amido di mais, sale e pepe. Mescolare fino ad ottenere una pastella con la quale preparare le crepes con la padella. Tagliare a strisce le zucchine, la carota, la cipolla e rosolarle in una padella con sale, pepe e olio extravergine. In un'altra padella cuocere il pomodoro per 10 minuti con l'olio e l'aglio. Intanto rosolate le fette di speck fino a farle diventare croccanti. Su ogni crepe mettete una fetta di speck, le verdure rosolate e la caciotta grattugiata. Piegare le crepe in modo da formare una mezza luna. In una padella fondete il burro rimasto e rosolateci le crepe per far sì che il formaggio all'interno si scioglia. Servite con la salsa di pomodoro.