

Italienska smaker sedan 1999



PECORINO ROMANO DOP 36,5% CENTRAL CA 3KG

SKU: 13934



Pecorino Romano DOP
ca 3 kg

PRODUKT BESKRIVNING

Pecorino Romano DOP är med sina anor från romarriket en av världens äldsta ostar. Detta är en smulig hårdost gjord på fårmjolk med en robust smak och kraftig sälta.

Pecorino Romano DOP härstammar och tillverkas endast på Sardinien samt i regionen Lazio. Det tar osten fem till åtta månader att mogna och det är under denna tid den utvecklar sin karaktäristiska smak.

Pecorino Romano DOP är en hård fårmjölksost, god som bordsost när den är yngre och som rivost när den är äldre. Smaken är aromatisk och något skarp när den är ung och mycket skarp och salt när den är gammal. Osten är vit. I Italien är den ett måste på matbordet och man river den ofta direkt över maten på tallriken för att höja aromen och ge rätten ett extra sting av sälta.

Med sin karaktäristiska arom och intensiva smak är Pecorinoost en symbol för genuin italiensk smakupplevelse runt om i världen.

Volym: ca 3 kg

Mjolk: Fårmjolk

Typ: Lagrad 5-8 månader

Karaktär: Smulig hårdost gjord på fårmjolk med en robust smak och kraftig sälta. Osten är vit.

Servering: Rumstemperatur. God till ostbrickan och den passar utmärkt att hyvla/riva över din mat.

Förvaras: Kylad 4 °C - 6 °C.

Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: pastöriserad **fårmjölk***, salt, **löpe**. *Ursprungsland: Italien.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1804 kJ / 431 kcal
Fett	36,5 g
- varav mättade fettsyror	24,0 g
Kolhydrater	0,12 g
- varav sockerarter	0,05 g
Protein	23,5 g
Salt	3,82 g

Historien om Pecorino Romano DOP

Även om namnet kan få en att tro att det är en typisk ost från Rom, sker nästan all produktion (cirka 97%) på Sardinien, i själva verket representerar Pecorino Romano DOP en grundläggande ingrediens i det romerska köket. Således var Pecorino Romano källan till energi och näring för de romerska legionärerna som förutom brödet och dinkelsoppan fick Pecorino.

Gratinerad Penne Pasta - 4 personer:

- 320 g semolina pasta (Pennette)
- 4 dl tomatsås
- 150 g mozzarella
- 40 g svarta oliver
- 15 g Kapris
- 100 g Pecorino Romano DOP
- ströbröd
- Koka pennetten 'al dente' i rikligt med saltat vatten. Medan pastan kokar, riv Pecorinoosten och tärna mozzarellan. Förbered såsen genom att blanda ihop 4 dl tomatsås, 40 g svarta oliver och 15 g avsaltad kapris. När pennetten är kokt "al dente", låt rinna av och låt rinna under kallt vatten för att stoppa tillagningen. Häll i tomatsås och tärnad mozzarella, blanda noga. Lägg blandningen i en ugnssäker form, strö över Pecorinoosten och ströbrödet och grädda i förvärmad ugn till 200° i 10-15 minuter tills den får ordentligt med färg. Servera gärna med riven Pecorino Romano DOP, svartpeppar, olivolja och färsk basilika.

