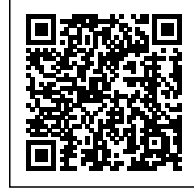


Italienska smaker sedan 1999



PECORINO SARDO MATURO DOP 36% CENTRAL CA 3,5 KG

SKU: 13489



Pecorino Sardo Maturo DOP
ca 3,5 kg

PRODUKT BESKRIVNING

Pecorino Sardo Maturo DOP är en läcker pecorinoost från Sardinien. Den har en vacker ockergul yta som harmonierar väl med ostens inre vita/halmgula färg. Doften är intensiv, med inslag av hö, rostade toner och skorpan på nybakat bröd. Pecorino Sardo Maturo har en smak som är behagligt balanserad, där varje del av smakspektrat kan komma till sin rätt.

Den färska pecorino har en delikat smak, medan de lagrade har mer intensiva aromatiska och smaktoner. Pecorino är idealisk mestadels för huvudrätter som spaghetti alla carbonara, bucatini all'amatriciana eller Spaghetti cacio e pepe. Den passar även mycket bra med kastanjehonung, serverad i skivor med hembakat bröd.

Volym: ca 3,5 kg

Mjolk: Fårmjolk

Typ: Lagrad <2 månader

Karaktär: Halvhård eller hård hårdost gjord på fårmjolk med en söt, aromatisk smak, behagligt kryddig när den mognar. Ostens inre är vit och blir mer halmgul när den mognar.

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

Förvaras: Kyl 4 °C - 6 °C.



Italienska smaker sedan 1999



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

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1814 kJ / 433 kcal
Fett	36,0 g
- varav mättade fettsyror	22,0 g
Kolhydrater	0,52 g
- varav sockerarter	0,17 g
Protein	26,8 g
Salt	2,2 g

Osten som produceras med fårmjök kallas Pecorino. Pecorino är en av de mest spridda och uråldriga ostarna: I Italien finns det en stor variation av dessa, producerade i olika regioner, mestadels i de centrala och södra och på öarna (Sardinien och Sicilien). Tillverkas enligt forntida traditioner i fårfållorna av sardiska herdar med rå mjölk för att bevara det höga näringsvärdet för fårmjök. Strukturen inuti är fast, den har en karakteristisk rökig doft och en kryddig, salt smak. Det har den typiska formen "a dorso di mulo" som betyder rundade sidor, en rynkig skal, rökt och mörk i färg på grund av behandling med olivolja under lagringen. Ostens insida är vit som tenderar att bli halmgul.

Den färska pecorino har en delikat smak, medan de lagrade har mer intensiva aromatiska och smaktoner. Pecorino är idealisk mestadels för huvudrätter som spaghetti alla carbonara, bucatini all'amatriciana eller cacio e pepe spaghetti. Den passar mycket bra med kastanjehonung, serverad i skivor med hembakat bröd.

Cacio e pepe - 4 personer:

- 400 g Spaghetti
- 1 msk svartpepparkorn
- 300 g Pecorino Sardo Maturo DOP
- Koka upp en stor kastrull med saltat vatten. Lägg i pastan och koka ca 3 minuter kortare än vad som står angivet på förpackningen. Stöt svartpepparn väl i en mortel. Lägg hälften av pepparn i en djup stekpanna eller wokpanna. Rosta pepparn så att alla aromer kommer fram, rör om med en träslev. Tillsätt 3-4 dl av pastavattnet i stekpannan. Låt koka ihop under ett par minuter. Lyft upp pastan när det är ca 3 minuter kvar av den på förpackningen angivna tiden, lägg den direkt i pannen med svartpepparvattnet, spara resten av pastavattnet. Precis som när man kokar risotto i buljong ska pastan få koka in i svartpepparvattnet, låt koka i ca 2-3 minuter och rör om hela tiden med en pincett/slev. Detta gör att stärkelsen från pastan utsöndras och att det till slut blir en krämig sås. Tillsätt mer vatten från pastavattnet om det behövs. När vattnet kokat in och det endast är lite kvar, stäng av värmen och ta pannen från värmen. Låt svalna i ca 15 sekunder, detta är för att osten inte ska bli grynig utan istället smälta med pastavattnet. Tillsätt den rivna osten, rör hela tiden med pincett/slev tills det blir en krämig konsistens. Om det blir lite torrt, tillsätt en skvätt pastavatten. Blanda ihop tills den är helt krämig och len. Smaka av om det eventuellt behövs mer peppar. Servera direkt!

