



LA BURRATA

in foglia

La burrata in foglia è un cremoso latticino racchiuso in un involucrio a “foglia”, per preservare al meglio la sua morbida consistenza. Simile alla mozzarella, custodisce al suo interno un cuore burroso di panna e mozzarella sfilacciata, la stracciatella. Ottenuta da una sfoglia di pasta filata, una volta farcita, viene chiusa nella parte superiore e legata a mano a formare il suo classico ciuffo. È oggi considerata al top della produzione tradizionale casearia pugliese.

Ingredienti

Latte, panna / uht, sale, caglio. Senza conservanti.

Abbinamenti

Ottima con pomodoro ed olio extravergine, con del tartufo fresco, con insaccati, o con svariati abbinamenti nella preparazione di primi piatti caldi.