

LA BURRATINE

con e senza ciuffo

Le burratine, di dimensioni più piccole rispetto alle classiche burrate, sono cremosi latticini dal burroso cuore di stracciatella, ovvero panna e mozzarella sfilacciata. Formate da una sfoglia di pasta filata, una volta farcite, vengono chiuse nell'estremità superiore "pizzicando" la parte in eccesso, oppure attraverso un nodo fatto a mano, per formare il suo caratteristico ciuffo. Disponibili anche nella versione Frozen, con scadenza 12 mesi. Sono oggi considerate al top della produzione tradizionale casearia pugliese.

Ingredienti

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

Abbinamenti

Olio extravergine, miele, noci, crudità di verdure.

