



LA STRACCIATELLA

La stracciatella, altra nostra specialità, dalla tipica consistenza semi liquida, è formata da mozzarella sfilacciata immersa in una burrosa crema di panna fresca. Tutt'oggi, la pasta filata della mozzarella da cui vengono ottenuti gli “straccetti” viene, come da tradizione, sfilacciata a mano.

Ingredienti

Latte vaccino intero, panna pastorizzata/uht, sale, caglio.
Senza conservanti aggiunti.

Abbinamenti

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