


 IL PRODOTTO DEL MESE

MOZZARELLA

Appartiene alla grande famiglia dei formaggi a pasta filata, come la scamorza, la burrata e la provola. Occorre fare un po' di chiarezza nei termini che vengono a volte usati impropriamente.

La mozzarella

Si definisce "mozzarella" un formaggio prodotto senza limitazioni di territorio con latte vaccino, di bufala o misto. La "mozzarella di bufala campana", formaggio DOP, viene prodotto solo con latte di bufala e soltanto nelle zone indicate dal disciplinare, ossia Campania, basso Lazio, la provincia di Foggia e quella di Isernia. Si tratta di un'eccellenza troppo spesso imitata; la si riconosce per il suo colore bianco, la consistenza elastica e il suo caratteristico profumo di latte: se tagliata, emette un liquido lattiginoso, chiamato latticello. Se l'acquistate sfusa, conservatela nella sua acqua fuori dal frigo e consumatela entro 24-48 ore al massimo, altrimenti perde il suo naturale sapore di latte. Se invece è già confezionata, riponetela in frigo, controllando la scadenza.

Il fior di latte

Si produce con latte vaccino in determinate regioni, ossia parte del Lazio, Campania, Basilicata, Calabria e Puglia. Rispetto alla mozzarella, ha una pelle più sottile. Varie sono le forme in cui si trova in commercio: oltre a quella classica rotonda, si trovano anche trecce, bocconcini e nodini. ★

Le ricette

Rotolini di zucchine al prosciutto	12
Torrette con pomodori e basilico	13
Crema di peperoni rossi all'aglio	14
Crespella filante allo speck	15
Sfornato di patate e peperoni	16
Petti di pollo farciti agli spinaci	17
Melanzane farcite al forno	18