

i formaggi

I formaggi possono essere sia consumati **al naturale** sia utilizzati nella preparazione di **pietanze dolci** o **salate**.
È opportuno conoscere il modo giusto per tagliarli e prepararli, per poterli **utilizzare al meglio**.

Ripieni di burro

Burrini o butini

Si acquistano interi, hanno pasta semidura all'esterno e cuore cremoso di burro.

Come procedere

- Vanno puliti con un panno imbevuto di acqua e aceto, quindi si asciugano accuratamente.
- Non vanno mai sbucciati.

Come utilizzarli

- Si tagliano a fette sottili con un coltello affilato per non sciupare il cuore.

È meglio tagliarli dopo almeno 60 minuti di riposo in frigorifero: in questo modo il ripieno risulta compatto.

A pasta semidura

Come caciocavallo, provola.

Si acquistano interi o a fette.

Come procedere

- Si elimina la crosta con un coltellino affilato.

Come utilizzarli

- Tagliati a fette di circa 1 cm, per la cottura alla piastra.
- A fettine sottili per completare preparazioni di carni, come scaloppe o involtini o filetti di pesce, gratinate di verdura o pasta.
- A dadini infilzati in spiedini da cuocere alla griglia o in forno.

Ricotta

Si acquista sfusa o confezionata.

Come procedere

- È pronta per l'uso.

Come utilizzarli

- Deve essere posta in un colino per eliminare completamente il siero, se presente.
- Si può tagliare a fette o a dadini, infarinarla e passarla nell'uovo sbattuto e nel pangrattato e friggere.

A pasta dura

Come grana, pecorino, caciotta stagionata.

Si acquistano a spicchi.

Come procedere

- Va eliminata la crosta con un robusto coltello, si raschia e si conserva in frigorifero avvolto in pellicola da cucina.

Come utilizzarli

- Grattugiati o a scaglie per completare carpacci di carne o verdure, piatti gratinati, paste o risotti.
- A dadini per aperitivi e per completare insalate.

Si può utilizzare la crosta ben lavata per insaporire minestre e minestrone.

A pasta fondente

Come emmental o fontina.

Si acquistano a pezzi.

Come procedere

- Si privano della crosta con un coltellino affilato.

Come utilizzarli

- Per salse e fondute tagliati a dadini e lasciati a bagno 2-3 ore, prima di procedere nella ricetta.

A crosta molle

Come brie e Camembert.

Sono ricoperti da una crosta bianca costituita da particolari muffe che conferiscono al formaggio un aroma caratteristico. Sono venduti a fette o in piccole forme.

Come procedere

- Non vanno mai privati della crosta, che è commestibile.

Come utilizzarli

- Si servono le forme intere o a piccoli dadini per aperitivi o a fettine su crostini di pane.

Possono essere anche passati in forno 2 minuti.

