

BORGIATTINO



Lavorazione e caratteristiche

Prodotta al 100% con latte crudo di capra, presenta pasta elastica, morbida, color bianco perla, e crosta sottile e biancastra.

Per quanto riguarda la lavorazione, ogni 100/150 litri di latte viene aggiunto un misurino di caglio. Si attende per circa un'ora, quindi si procede alla rottura a "chicco di riso" e a un leggero riscaldamento della cagliata a circa 35 °C. Dopo una sosta di circa 5 minuti si estrae la cagliata e la si pone in fascere per circa 24 ore, comprimendola manualmente.

Si procede con un'asciugatura su assi di legno che si protrae per circa una settimana.

La salatura è effettuata a secco (12 ore per faccia) o in salamoia (immersione per 24 ore e successiva asciugatura per 24 ore con un rivoltamento).

Di solito questo formaggio dal sapore intenso può essere consumato fresco o in seguito a una stagionatura di alcune settimane, durante le quali acquisisce aromi di capra, soprattutto nel sottocrosta, dove la maturazione rende cremosa la pasta.

Essendo un prodotto tipicamente artigianale, le forme non sono mai tutte uguali.

La tometta di capra è molto versatile: può essere consumata da sola, condita con erbe e spezie, olio e sale, pomodori freschi o secchi o miele. Può essere anche usata per preparare primi piatti o farcire verdure.

Storia e curiosità

La tometta di capra è uno dei pochi formaggi tipici "magri" e facilmente digeribili.

Ha solo 230/250 calorie per 100 g: è quindi indicata soprattutto durante un regime ipocalorico.

Il latte di capra, infatti, è quello con minor contenuto di colesterolo, se confrontato con il latte di pecora e vaccino.