

caseificio Passalacqua

in Expo Milano 2015



CLUSTER
BIO-MEDITERRANEUM



REGIONE SICILIANA
Assessorato Agricoltura
Sviluppo Rurale e Pesca
Mediterranea

Primosale di pecora con peperoncino

prodotto e stagionato
dal Caseificio Passalacqua

Scheda informativa del prodotto

Formaggio a pasta dura, prodotto in modo artigianale, nel quale, nella fase di sottrazione del siero, vengono aggiunti grani di peperoncino rosso essiccato e frantumato. Ha subito soltanto la prima salatura.

Ingredienti

Latte (di origine italiana) termizzato intero di pecora, sale, peperoncino, caglio di agnello, fermenti lattici.

Altre informazioni

Forma cilindrica (diametro 23-24 centimetri, altezza 17-19 centimetri, a facce piane recanti l'impronta del canestro).

- **Peso:** variabile di norma compreso fra 5 e 6 chilogrammi.
- **Crosta:** sottile di colore giallo-paglierino.
- **Pasta:** dura, compatta con scarsa occhiatura, di colore giallo-avorio.
- **Sapore:** sapido.
- **Odore:** gradevole.
- **Luogo di origine:** area dei monti sicani.

Si utilizza sia come formaggio da tavola, che da cucina.

Valori nutrizionali

Parametro	Valore % medio per 100g (1)	% AR* per 100g
ENERGIA		
KJ	1596.4	19.2
Kcal	384.4	
GRASSI	30.0 g	42.9
di cui ACIDI GRASSI SATURI	5.2 g	26.0
CARBOIDRATI	2.1 g	0.8
di cui ZUCCHERI	0.2 g	0.2
PROTEINE	26.5 g	53.0
SALE	1.7 g	27.7

Ricetta

Polpettone piccante con Primo sale al peperoncino
per 4 persone

- 600 gr. di carne di manzo tritata
- 1 cipolla grassa
- 3 uova
- 1 panino

- 1 fetta da 100 gr. di Primo sale con il peperoncino
- pepe e sale
- 2 cucchiari di Tuma persa grattugiata
- pane grattugiato

Ricetta - preparazione

Amalgamate bene la carne trita con la cipolla tagliata finissima o meglio pestata e ridotta in poltiglia, le uova intere, la mollica del panino bagnata e ben strizzata, il pepe, la Tuma Persa e il sale necessario.

Formate così un bel polpettone.

Tagliate a listarelle il Primo sale con il peperoncino, dividete il polpettone e inserite il formaggio.

Richiudete e cospargete il polpettone con del pane grattugiato.

Prendete una piccola teglia e della carta forno.

Adagiate il polpettone su di essa e passate al forno già caldo per circa mezz'ora.