

## Casoretta



Formaggio da latte vaccino, semigrasso, semiduro, a breve stagionatura.

### Caratteristiche

Forma leggermente rugosa con diametro circa di 30 cm, 8 cm di scalzo che può spanciare. Il peso è di circa 6 chilogrammi.

### Modalità produttive

Riscaldamento del latte a 38°C, aggiunta di caglio, riposo per 45 minuti, rottura cagliata (grani di riso); agitazione portando a 42°C, ancora agitazione, quindi deposito per 10-15 minuti. Raccolta del coagulo in stampi di plastica, dove si pressa prima a mano poi con un peso. Si gira più volte per la salatura a secco che dura una settimana. Stagionatura in cantina per almeno un mese.

### Caratteristiche organolettiche

Pasta color giallo, più o meno carico a seconda della stagione, consistente.

### Come si consuma

Per pizzoccheri, polenta uncia, patate arrosto.

### Area di produzione

La zona di produzione del formaggio Casoretta comprende il territorio della Val d'Intelvi, in provincia di Como.

<b>Schede prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia</b>	
<b>Allegato B</b>	Allegato al DDUO n. 3392 del 7/4/08 di cui è parte integrante
<b>Denominazione</b>	<b>CASORETTA</b>
<b>Territorio</b>	Val d'Intelvi
<b>Definizione</b>	Formaggio da latte vaccino, semigrasso, semiduro, a breve stagionatura
<b>Materie Prime</b>	Latte parzialmente scremato, latte intero (50:50), caglio, sale
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Forma leggermente rugosa con diametro circa di 30 cm, 8 cm di scalzo che può spanciare. Peso 6 kg
<b>Descrizione sensoriale</b>	Pasta color giallo, più o meno carico a seconda della stagione, consistente
<b>Tecnica produzione</b>	Riscaldamento del latte a 38°C, Aggiunta di caglio, Riposo per 45 minuti, Rottura cagliata (grani di riso); Agitazione portando a 42°C, Ancora agitazione, quindi deposito per 10-15 minuti. Raccolta del coagulo in stampi di plastica, Si pressa prima a mano poi con un peso. Si gira più volte per la salatura a secco che dura una settimana, Stagionatura in cantina per almeno un mese.