

Stracchino tipico

Formaggio a pasta morbida tipicamente d'alpeggio.

Parallelepipedo di 20 cm di lato e scalzo di circa 4 cm, peso di circa 1kg.

La pasta è liquefatta nel sottocrosta, gessato al cuore (gialla, bianca all'interno). Ha sapore marcato.

Il latte intero appena munto viene trasformato in cagliata, subisce il primo taglio dopo 35-40 minuti, il rivoltamento dopo 5 minuti e il taglio con spannarola, fino a grana di nocciola; è immediata l'estrazione e lo stampo in fasciere da Taleggio con telo di lino o naylon.

Dopo 24 ore in camera calda con ripetuti rivoltamenti, avviene la prima salatura in superficie, lo stoccaggio a 5-6° in grotta, infine la seconda salatura dopo 24 ore su tutti i lati.

Viene spostato in casse con teli in cotone per lo spurgo del siero (operazione che viene ripetuta più volte).

Dopo 15-20 giorni di salinatura e stagionatura da 30 giorni fino a 2 mesi, è pronto per essere consumato.