

Pecorino Romano DOP: metodo di produzione

Di seguito un elenco dei passaggi necessari alla produzione della celebre specialità casearia:



01. Il **latte fresco di pecora (intero)**, una volta filtrato, può essere **lavorato direttamente a crudo o riscaldato**, portandolo a una temperatura non superiore a 68°C per un massimo di 15 minuti.



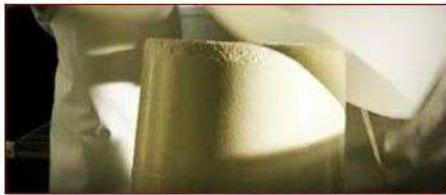
02. Il latte è versato in apposite 'vasche di coagulazione'. Vengono aggiunti **fermenti lattici naturali**: si tratta della cosiddetta '**scotta innesto**', passaggio che caratterizza la produzione del Pecorino Romano.



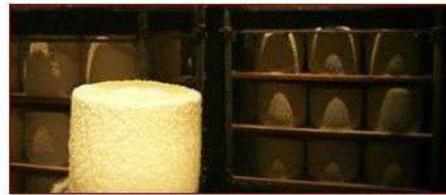
03. Viene quindi aggiunto **caglio d'agnello** che, a una temperatura compresa tra 38°C e i 40°C, porta alla coagulazione del latte e alla formazione della cosiddetta '**cagliata**'.



04. Una volta indurita, **la cagliata viene rotta in frammenti** di dimensioni ridotte (in genere non più grandi di un chicco di grano) e cotta a una temperatura di circa 50°C.



05. La è **privata del siero in eccesso**, tagliata in **blocchi**, pressata ed inserita in apposite **forme** dove viene fatta faddreddare. E' quindi messa a riposo.



06. Le forme, una volta **marchiate e salate**, sono pronte alla fase finale, ovvero quella della **stagionatura**, questa dura almeno 5 mesi.

Maggiori informazioni a questo indirizzo:

<https://www.webfoodculture.com/pecorino-romano-storia-informazioni-curiosita/>

Web  FoodCulture.com

N.B. Le immagini presenti in questo documento sono pubblicate per gentile concessione del Consorzio del Pecorino Romano