



## PECORINO STAGIONATO DI AMATRICE



È un pecorino realizzato secondo l'antica **ricetta di una volta**, un alimento eccellente e completo sia dal punto di vista nutrizionale che del gusto e del sapore.

In questo pecorino ritroviamo l'aroma dei pascoli che hanno alimentato l'animale, l'impronta del territorio, il "marchio" della perizia del casaro. **L'ambiente, il territorio, l'aria pura** sono degli strumenti formidabili per portare avanti l'affinamento della **stagionatura del Pecorino stagionato che diventa ottimale a 6 mesi.**

La sua gustosità esaltata dalla presenza di un caglio dolce che ne risalta la giusta piccantezza senza alterare troppo le papille gustative. Esternamente presenta una crosta di un caldo marrone chiaro.

Scalzo dritto, formaggio a **pasta cotta e friabile dal colore giallo paglierino** con una leggera occhiatura.

*In cucina:* Si consiglia di servirlo a temperatura ambiente con del buon pane abbrustolito che ben si mescola alla pasta casaria accompagnandolo con del vino rosso, asciutto di buona struttura e persistenza.