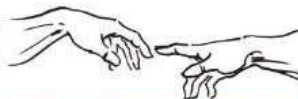


Casciotta D'Urbino DOP

Informazione pubblicitaria

Il ricettario di Michelangelo



Mentre monta la polemica sulla ricetta della carbonara con il pomodoro del New York Times, in provincia di Pesaro e Urbino, il Consorzio di Tutela della Casciotta d'Urbino Dop lancia una sfida per una versione creativa, moderna e leggera di alcuni piatti sacri della cucina italiana. Leggera, fresca, unica, la Casciotta d'Urbino Dop sta bene con tutto. Perché ciò che conta davvero è usare un formaggio di qualità capace di lasciare un'impronta indelebile nell'assaggio.

"La Casciotta d'Urbino Dop – racconta **Paolo Cesaretti**, presidente del Consorzio – è un piccolo gioiello caseario

marchigiano che racchiude in sé un passato secolare; la caparbietà di piccoli, grandi produttori; uno strano – e unico – nome; un'affascinante storia di passione e legami che coinvolge, nientemeno che il Maestro Michelangelo Buonarroti. Il suo è un nome sui generis: spicca per la sua "strana" lettera S. Una storpiatura che, si dice, sia dovuta a un errore di trascrizione di un impiegato ministeriale e che la differenza dai formaggi che, come lei, derivano il loro termine identificativo dall'antico "cascio", variante linguistica territoriale del più diffuso "cacio".

Scopri le ricette con la Casciotta d'Urbino Dop: gustose variazioni per rendere moderni e leggeri i piatti classici della letteratura gastronomica italiana

"Il Consorzio di Tutela – continua Paolo Cesaretti – desidera creare un pre-ricettario dedicato alla Casciotta d'Urbino, valorizzando questo formaggio tipico marchigiano attraverso ricette tradizionali e moderne. La Casciotta d'Urbino Dop è degna protagonista, andando a sostituire gli altri formaggi o ingredienti caseari utilizzati nelle ricette originali. In ogni ricetta, la Dop si inserisce con eleganza, senza alterare la struttura e l'essenza della ricetta tradizionale, ma aggiungendo un tocco distintivo con il suo sapore esclusivo, perfetta per ogni pasto e per qualsiasi gusto.

"Vogliamo proporre preparazioni semplici e veloci, che possano essere facilmente realizzate anche a casa sia dai cuochi casalinghi sia dai professionisti. L'obiettivo è creare un ricettario accessibile, grazie a preparazioni gustose, capaci di rappresentare la cucina italiana". Conclude il presidente Paolo Cesaretti.



LA CASCIO e pepe



**ABBINAMENTO
perfetto**

**la CASCIO D'URBINO DOP
sta bene con TUTTO**

VISITA CASCIOTTADIURBINO.IT



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



www.casciottadiurbino.it

Casciotta D'Urbino DOP

Informazione pubblicitaria

**RICETTE FACILI
DA PROPORRE A CASA
PER SCOPRIRE
NUOVI ABBINAMENTI
GUSTOSI**

CASCIO E PEPE

ovvero "Cacio e Pepe"
con Casciotta d'Urbino Dop
Ideale per 4 persone

Ingredienti:

Ingredienti:
Spaghetti 400 gr
Pepe nero in grani, q.b.
Casciotta d'Urbino Dop 140 gr
Formaggio di Fossa di Sogliano
Dop 60gr
Sale grosso, q.b.

Procedimento:

Per prima cosa, porta a ebollizione una pentola d'acqua. Mentre l'acqua si scalda, grattugia la Caciotta d'Urbino e il formaggio di Fossa utilizzando una grattugia a maglia fine e pesta il pepe nero in grani, schiacciandolo con un batticarne o con una pentola su un tagliere.

Quando l'acqua bolle, aggiungi il sale grosso e butta gli spaghetti, cuocendoli secondo i tempi indicati sulla confezione. Durante la cottura, preleva un po' di acqua

di cottura dopo circa 2-3 minuti e lasciala raffreddare leggermente. A questo punto, aggiungi l'acqua di cottura intiepidita alla Casciotta grattugiata e mescola fino a ottenere una crema omogenea e senza grumi. Scola gli spaghetti al dente e versali nella padella dove avrai già tostato il pepe. Aggiungi la crema di Casciotta e mescola bene, regolando la consistenza con altra acqua di cottura, se necessario, per ottenere una salsa cremosa e avvolgente.

CASCIONARA

CASCIOTTANA
ovvero "Carbonara"
con Casciotta d'Urbino Dop
Ideale per 4 persone

Ingredienti:

Spaghetti 500 gr
Guanciale 260 gr
Casciotta d'Urbino Dop 160 gr
Formaggio di Fossa di Sogliano
Dop 80gr
Uova nr.3 (tra cui 2 tuorli
e 1 intero)
Pepe nero macinato fresco q.b.
Sale Grosso q.b.

Procedimento:

Porta a ebollizione una pentola d'acqua salata e cuoci la pasta. Nel frattempo, taglia il guanciale a listarelle e rosolalo in padella fino a renderlo croccante. Una

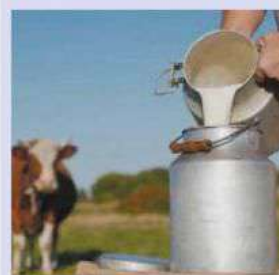
volta dorato, separa il guanciale dal grasso e mettili da parte. In una ciotola, grattugia la Casciotta d'Urbino e aggiungi il pepe nero e il grasso del guanciale. Unisci i tuorli e l'uovo intero, mescolando fino a ottenere una crema omogenea, aiutandoti con un po' d'acqua di cottura a bagnomaria per evitare che si cuociano. Scola la pasta al dente, conserva parte dell'acqua di cottura e unisci il guanciale croccante. Aggiungi la crema di uova e Casciotta, mescolando velocemente.

Se necessario, aggiungi un po' di acqua di cottura per ottenere una consistenza cremosa. Termina il piatto con il guanciale croccante, una spolverata di pepe nero macinato fresco e una fine grattugiata di Formaggio di Fossa di Sogliano Dop.

Ricette a cura di chef Medi Bixhaku

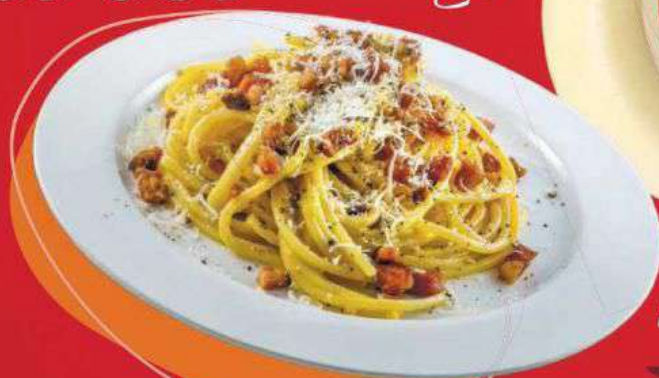


**Il Consorzio
Tutela Casciotta
D'Urbino DOP**



Sin dalla sua nascita, il Consorzio Tutela ha avuto il merito di aver recuperato e diffuso la tradizione storica della Casciotta d'Urbino. Altri meriti sono relativi alla valorizzazione della materia prima prodotta nelle zone appenniniche dell'area di origine della Dop e alla tutela del territorio, sostenendo la pastorizia come attività a difesa dell'ambiente. Il Consorzio si occupa, inoltre, della tutela e della promozione di questo delicato formaggio amato e apprezzato da tutta la famiglia.

LA CASCIO nara



ABBINAMENTO
perfetto

la CASCIOTTA D'URBINO **DOP**
sta bene con TUTTO

VISITA CASCIOTTADIURBINO.IT



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE

