

6) CACIOTTA DI CAPRA STAGIONATA UN MESE E MEZZO A LATTE CRUDO

Ingredienti: **latte**, sale, caglio di origine animale, fermenti

Origine del latte: Italia

Procedura di lavorazione:

Si porta il latte crudo a 38°C si inserisce il fermento, il geotrichum e il penicillum (muffe) in seguito si aggiunge 400 g di sale fino ogni 100 l di latte. Dopo 30 minuti si inserisce il caglio liquido di origine animale (400 ml ogni 100 l). Trascorsi 25 minuti si taglia la cagliata e dopo aver aspettato per 15 minuti si alza la temperatura a 45°C per 10 minuti mescolando e successivamente si mette in stampo.