

FORMAGGINA (FURMAGINA)

INGREDIENTI

3 – 4 litri di latte

- Versare 3 – 4 litri di latte in un recipiente di terracotta.
- Lasciar riposare il latte per qualche giorno vicino al camino, affinché, grazie al calore sprigionato dal camino, il latte possa cagliare naturalmente, senza l'aggiunta di caglio.
- Ottenuto così un formaggio di pasta compatta, versarlo in un apposito contenitore forato per far uscire il liquido, residuo della fabbricazione della "formaggina".

D'estate si consumava soprattutto in insalata, con la cicoria, mentre durante l'inverno la "formaggina" si accompagnava anche con la polenta.