

# SANCARLÌN

## INGREDIENTI

1 "formaggina"  
2 - 3 spicchi d'aglio tritato  
un ciuffo di prezzemolo tritato  
sale e pepe  
olio

- Avvolgere la "formaggina" fresca in un telo (tipo garza), appendere il telo e lasciarlo scolare strizzando ogni tanto finché il formaggio sarà ben asciutto.
- Amalgamare l'aglio e il prezzemolo tritati, il sale e il pepe.
- Lasciar riposare il formaggio per sette - otto giorni in un luogo fresco, finché sulla superficie non si sarà formata una muffa verdastra.
- Mescolare il composto con un cucchiaio per far amalgamare la muffa (questa operazione va ripetuta qualche giorno dopo).
- Attendere 20 giorni prima di consumare il "sancarlìn".
- Condire con un filo d'olio e mangiare con la polenta.