



C'è posta per voi



Il Mondo Brunelli

“Nel mezzo del cammin di nostra vita, mi ritrovai per una Selva Oscura, ché la dritta via era smarrita ...Inferno Canto 1, Dante Alighieri

...Quantà Bontà, quanta Poesia dai Formaggi Toscani della Famiglia BRVNELLI

Doppia ricetta

Trecce al formaggio SELVA OSCURA Brunelli

Ingredienti per 4 porzioni:

Farina 125 g, Selva Oscura 60 g, Panna fresca 200 g, Burro 75 g, Uova 2, Sale, Paprika.

Preparazione: Disponete 100 g di farina a fontana sul tavolo ed unitevi il parmigiano ed il groviera grattugiati, un uovo, 5 o 6 cucchiaini di panna ed insaporite con del sale e della paprika. Aggiungete quindi il burro ammorbidito e lavorate rapidamente il composto, amalgamando bene gli ingredienti. Fatene una grossa palla e lasciate riposare per circa 30 minuti. Infarinare ora il piano di lavoro e tirate la pasta con il mattarello dandole uno spessore di circa 1/2 cm. Tagliatela a strisce lunghe circa 10 cm aiutandovi con una rotella dentellata. Formate dei rotoli avvolgendo ogni striscia attorno al manico di un cucchiaio di legno, leggermente infarinato, e provvedete a far scaldare il forno a 230°, precedentemente inumidito con qualche cucchiaino di acqua sulla piastra dello stesso. Ponete le trecce una accanto all'altra, lasciando fra ognuna dello spazio. Spennellate con il rosso d'uovo sbattuto e passatele in forno a calore moderato per circa 10 minuti. Prima di servire ponete sul piatto da portata qualche foglia di insalata e metteteci quindi le trecce cospargendole con del formaggio Selva Oscura Brunelli a dadini.



SELVA OSCURA. Una dolce Ricetta Casearia Toscana ci porta in tavola un delicato formaggio misto da latte di mucca per un 60-70% e pecora per il restante 40-30%, stagionato appena 15 giorni.

Il suo caratteristico stampo tondeggiante che ritroviamo anche in altri formaggi è tipico della lunga tradizione toscana che Brunelli ci propone.



Una fetta di Selva Oscura, una classica ma tanto amata bruschetta e un buon vino bianco fruttato da gustare in compagnia per ogni occasione!



CASTELLO SENESE. Stesse caratteristiche organolettiche, facilmente riconoscibile dalla sua crosta dal colore ocra bruciata, più esattamente Terra di Siena, sua zona di origine.

Il nome Castello Senese trae origini dal fatto che esisteva una volta un castello: il castello di Corsignano. Attualmente questo castello non esiste più, poiché sulle sue rovine è nata la cittadina di Pienza, ricca di storia e tradizione culinaria.

I formaggi prodotti con il latte di questa zona sono famosi fin dal tempo degli Etruschi o addirittura dal periodo Neolitico, così racconta Plinio il Vecchio.

Da documenti del VII ed VIII secolo sembra che anche Lorenzo il Magnifico avesse una particolare predilezione su questo tipo di formaggio: morbido sostenuto, profumato e saporoso e ne facesse notevole uso in abbinamento al miele.

La tecnica di lavorazione è ancora quella tramandata dall'antica tradizione locale e ciò si può trovare nell'inchiesta agraria redatta nel 1882 da Jaccini.

Una fetta di Castello Senese immersa nel miele è uguale al nettare degli Dei!



Il Mondo Brunelli è un Mondo di Gusto!

Nel prossimo numero

