



## **Isotta la caciotta**

Isotta la caciotta, perfetta se la fai cotta.... è da ridere!? Un po' sì, ma è tutto vero.

Questo formaggio vaccino dalla crosta pulita è un formaggio semplice se gustato crudo, ma trova una seconda vita se lo si assapora caldo, data la sua struttura riesce a fondere e a filare quasi come una pasta filata, ma con un sapore totalmente diverso. Si presenta più dolce, più gustoso e più aromatico della mozzarella ma soprattutto la fusione del formaggio ha una maggiore consistenza della mozzarella perché non rilascia acqua.

La crosta se pulita è edibile, ma essendo un formaggio confezionato sottovuoto, dopo pochi giorni che la confezione è aperta, è ovviamente soggetto a fare la muffa. Nel caso in cui fosse molto muffata, conviene non mangiarla, non perché è pericolosa per la salute, ma perché altera le caratteristiche organolettiche di questo formaggio, oppure se ancora la forma è intera procedere a lavarne la crosta sotto un getto di acqua tiepida con un canovaccio e subito dopo tamponare per asciugarne la crosta.