

10 Gennaio 2019

Ravioli al Pecorino di Farindola: il ripieno venuto dal Gran Sasso

Questa pasta contiene tutto il gusto di un formaggio unico prodotto con latte di pecora. Ancora oggi sono le donne a prepararlo, secondo la tradizione



Abruzzo

Ingrediente principe del gustoso ripieno dei ravioli, il Pecorino di Farindola sprigiona tutto il suo sapore anche nei **primi piatti**. I **ravioli al Pecorino di Farindola** racchiudono gli aromi di una terra fatta di pascoli e tradizioni, sita sul versante orientale del **Gran Sasso**. In questo luogo dal clima fresco e secco, nasce un **formaggio unico** prodotto con latte ovino e caglio suino, da sempre creato dalle sapienti mani delle donne.

[Pecorino di Farindola: bontà "in rosa" a edizione limitata](#) [1]

La tradizione casearia si tramanda infatti di madre in figlia da centinaia di anni, tanto da guadagnare il marchio Slow Food per il forte legame con il territorio. Una curiosità che rende unico il Pecorino di Farindola: per coagulare il latte di pecora, si utilizza caglio di maiale. Con una serie di movimenti quasi rituali, sono proprio le donne a rompere in pezzi la cagliata.

Come **condire i ravioli** al Pecorino di Farindola? Potete ripassarli in padella coi dei pomodorini già saltati per 10 minuti con uno spicchio d'aglio. Potete condirli con un pesto alle noci o con un soffritto di speck croccante. Oppure semplicemente con burro: per chi ama i sapori essenziali, qualunque altro condimento rischia di alterare la bontà di un ripieno di tutto gusto.

Links

[1] <http://www.territori.coop.it/territori/pecorino-di-farindola-bont%C3%A0-rosa-edizione-limitata>