

SECONDI PIATTI

Brus

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: elevata COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

3 robiolo stagionate (ideali se del beccafico di latte di capra in amore)

grappa

pepe in grani pestato

peperoncino piccante frantumato

olio d'oliva

PREPARAZIONE

1 Le robiolo servono ben stagionate; ideali se di latte di capra (del beccafico).

E' doveroso dire, però, che il brus è nient'altro che una accorta lavorazione del formaggio; e siccome alla fine risulterà una pasta più o meno omogenea, ecco allora che si impiega generalmente una miriade di formaggi, più o meno stagionati, a seconda del risultato che se ne vuole ottenere.

Ma soprattutto, ed ecco la vera chiave di lettura delle origini di questa specialità, è nato come riciclo degli scarti del formaggio, delle croste, delle rimanenze.

Ponete le robiolo in una conca di terracotta; bagnatele versandovi sopra il distillato

(almeno un bicchiere), quindi aromatizzate con pepe appena pestato nel mortaio e frammenti di peperoncino. Coprite il tutto con abbondante olio d'oliva e lasciate macerare per alcuni giorni, almeno una settimana, in un locale fresco e buio.

Riprendete il formaggio, ormai morbido ed aromatizzato, e impastatelo con le mani o un cucchiaio di legno, quindi rimettetelo a macerare per circa un mese, coperto da una scodella o un coperchio di legno. Quando l'andate a riprendere si presenta cremoso, discretamente forte ed aromatico, da consumare spalmato su fette di pane o grissini stesi.