

# Cagliato in salamoia

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    COSTO: molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI:

molto facile



## INGREDIENTI

Cagliato

acqua

sale

## PREPARAZIONE

**1** Togliere dal siero il cagliato acido tagliato a grosse fette e farlo scolare. Preparare una salamoia versando nell'acqua calda il sale, quanto è capace di scioglierne la quantità di acqua riscaldata.

Quando la salamoia è fredda, versarla in un recipiente a bocca larga, meglio se di terra cotta e immergere le fette di cagliato.

Si conservano a lungo e si prelevano ogni volta che servono per condire i piatti qui descritti.

NOTE

Nome originale della ricetta: Su cazau'e murja Ricetta fornita dall'EPT di Nuoro