

Provola Affumicata



provola affumicata

Origini del nome

La Provola affumicata è una variante della Provola.

Zona di produzione

L'area di produzione comprende tutta l'Italia meridionale.

Tecnica di produzione

Si utilizza il latte crudo di vacca, filtrato e riscaldato fino alla temperatura di 35-38°C. Successivamente viene aggiunto caglio in pasta di vitello e, dopo 30-40 minuti si procede alla rottura della cagliata. La massa così ottenuta viene fatta riposare per circa 15-20 minuti, quindi si estrae il siero che viene riscaldato a 65-70°C. Si rompe nuovamente la cagliata sulla quale viene versato il siero innesto e poi il siero caldo, mescolando continuamente. La scotta che rimane dalla lavorazione della Ricotta, si aggiunge alla pasta fino a coprirla e questo per mantenere la temperatura e favorire la maturazione che avviene in 4-5 ore. La pasta matura è tagliata e lasciata su un tompagno per ulteriori 30 minuti. Si taglia ulteriormente a pezzetti, si immerge in acqua bollente e lavorata fino ad ottenere una striscia unica. Da questa si staccano delle porzioni che lavorate a mano acquisiscono la forma tipica della scamorza. Appena prodotta, la scamorza viene immersa in acqua fredda e, successivamente, in salamoia per circa un'ora. Le Provole vengono fatte asciugare anche per alcuni giorni e successivamente immersa in una soluzione di fumo liquido.

Gastronomia

La Provola affumicata si taglia a fette di sezione cilindrica o a tocchetti per la preparazione di piatti tipici. Come la Provola, può essere gustata con focaccia cotta al forno, con prosciutto crudo, cotta alla piastra o usata per la farcitura di pizze o pasta al forno. Si abbina a vino rosso giovane e poco tannico.