



Italie

# PECORINO IL FORTETO



Toscane  
Italie

Le Pecorino Toscano est un fromage affiné élaboré à partir de lait de brebis. Il possède une AOP qui en limite exclusivement la production à la Toscane. C'est l'un des plus anciens fromages d'Italie. Son origine remonte à 850. De forme cylindrique, il possède une croûte de couleur ocre sur laquelle l'indication AOP est marquée au fer. Ce fromage doit son nom au terme « pecora », qui signifie brebis en italien.



Pecorino Toscano AOP (4 mois) meule 2 kg

La Toscane est l'une des régions d'Italie les plus réputées pour son histoire et son dynamisme économique. Située au centre-ouest du pays, sa capitale est Florence. L'agriculture occupe toujours une place importante dans l'économie de la région. Elle présente notamment des caractéristiques idéales pour l'élevage des brebis. Ses collines et ses bois, et un climat pluvieux, permettent aux brebis de paître en liberté durant près de la moitié de l'année.



SANS LACTOSE NI GLUTEN  
IDÉAL RÂPÉ

## Histoire et élaboration

Le Pecorino Il Forteto est fabriqué par une coopérative de Toscane, fondée en 1975 par un groupe de jeunes gens de 19 et 20 ans qui avaient choisi le « retour à la terre » par passion et pour qui le respect des animaux était une priorité.



Coopérative Il Forteto.

Depuis sa création, la coopérative a connu une forte croissance, mais elle continue d'élaborer ses fromages avec le lait frais des agriculteurs locaux. La production, essentiellement destinée au marché local, comprend plusieurs variétés de pecorino, notamment le pecorino aux truffes, au poivre, ou frotté à la cendre et à l'huile d'olive. La coopérative a établi un code éthique fondé sur des valeurs humanistes, auquel adhèrent tous les travailleurs.



Jeunes fondateurs en 1975.

## ACCORD

**Servir accompagné de :** poires, figues, miel, coing, olives, basilic, ail, huile d'olive.

**Vin :** vin pétillant de type champagne ou prosecco. Vin rouge ayant du corps.

**Bière :** bière obtenue par fermentation haute (ale), ou brune (stout).

**Pain :** pain de campagne.



Importé et distribué par :



iberconseil

## Comment le servir

Le pecorino est l'un des fromages les plus utilisés dans la cuisine italienne.

C'est un fromage AOP à la saveur délicate. Idéal pour ajouter une touche d'originalité à vos plats.

Voici quelques suggestions d'utilisation.

### TYPE DE DÉCOUPE

### PRÉPARATION CHAUDE

### PRÉPARATION FROIDE

Dés/petits cubes 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sur pizzas et tartes salées</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Salade de roquette et tomates sèches</li><li>• Salade de pâtes, copeaux de pecorino, pesto (voir recette 3)</li></ul>
Râpé 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gratiné sur cannelloni, pâtes ou lasagnes</li><li>• Croquettes</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pesto (au pecorino)</li></ul>
Tranches 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sauté de champignons et copeaux de pecorino (voir recette 2)</li><li>• Sandwichs chauds</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tartines</li><li>• Sandwich au jambon ibérique et au pecorino (voir recette 1)</li></ul>
Portion 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Plateau de fromages</li></ul>	

## RECETTES

### INGRÉDIENTS

- 80 g de Pecorino
- 1 cuillère de zeste d'orange
- 4 cuillères d'huile d'olive vierge extra
- 2 petits pains d'épeautre
- 60 g de jambon ibérique de bellota

 Très facile |  2 personnes |  Convient aux enfants

### PRÉPARATION

Découper le pecorino en fines lamelles. Râper un zeste d'orange, en évitant de râper l'albêdo. Mélanger le zeste et l'huile d'olive.

Enduire chaque moitié de pain d'huile à l'orange et monter le sandwich avec le jambon ibérique et le pecorino.

### SANDWICH AU JAMBON IBÉRIQUE, PECORINO ET HUILE PARFUMÉE À L'ORANGE

### INGRÉDIENTS

- 60 g de Pecorino
- 300 g de champignons (trompettes-de-la-mort, girolles, etc.)
- 2 usses d'ail
- 1 cuillère de ciboulette hachée
- 1 cuillère de thym citron haché
- 3 cuillères d'huile d'olive
- 60 ml de vin Pedro Ximenez (ou autre vin passerillé)
- Sel

 Très facile |  2 personnes |  Convient aux enfants

### PRÉPARATION

Détacher des copeaux de pecorino. Nettoyer les champignons. Découper l'ail en fines lamelles. Hacher la ciboulette et le thym. Faire sauter les champignons à feu vif avec un filet d'huile, en remuant. Ajouter l'ail et un peu d'huile.

Laisser cuire quelques minutes avant d'ajouter les herbes et le vin Pedro Ximenez. Faire réduire, ajouter le pecorino, saler et servir chaud.

### SAUTÉ DE CHAMPIGNONS, COPEAUX DE PECORINO ET VIN PEDRO XIMENEZ

### INGRÉDIENTS

- 80 g de Pecorino
- 140 g de pâtes sèches crues (fusilli)
- 10 g de basilic
- 4 gousses d'ail noir
- 30 g de pignons de pin
- Huile d'olive vierge extra
- 1 cuillère de vinaigre balsamique
- Sel et poivre

 Très facile |  2 personnes |  Convient aux enfants

### PRÉPARATION

Cuire des pâtes dans de l'eau salée, égoutter et réserver. Détacher des copeaux de pecorino. Découper les feuilles de basilic en julienne et l'ail noir en fines lamelles.

Ajouter les ingrédients aux pâtes, saler, poivrer, assaisonner de vinaigre balsamique et d'un filet d'huile et mélanger. Servir froid ou tiède.

### SALADE DE PÂTES, PECORINO, PIGNONS, BASILIC ET AIL MOIR

VIDÉO DES RECETTES DISPONIBLES SUR NOTRE APPLI



ET SUR [www.iberconseil.es](http://www.iberconseil.es)