



Italia

# PECORINO IL FORTETO



Toscana  
Italia

El Pecorino Toscano es un queso curado elaborado solo con leche de oveja. Es un DOP exclusivo de la zona de la Toscana. Es uno de los quesos más antiguos de la humanidad. Sus orígenes se sitúan en el año 850. Su forma es cilíndrica con una corteza de color amarillenta y con el sello de la DOP marcado con calor. El nombre de este queso viene de la palabra "pecora", que en italiano significa oveja.



SIN LACTOSA Y SIN GLUTEN  
EXCELENTE PARA RALLAR



Pecorino Toscano DOP (4 meses) Rueda 2 Kg

La Toscana es una de las regiones más famosas de Italia por su historia y por su dinamismo económico. Está ubicada en el centro oeste de Italia y con capital en la ciudad de Florencia. La agricultura de la zona sigue siendo un punto importante de la vida de la región. Su topografía es ideal para la cría de ovejas. Sus colinas y pequeños bosques, junto con su clima lluvioso, permite la alimentación natural del ganado durante casi la mitad del año.

## Historia y elaboración

El Pecorino Il Forteto está elaborado en una cooperativa en la Toscana. La cooperativa nació en 1975 a través de un grupo de jóvenes estudiantes. Tenían alrededor de 19-20 años, eran amigos y tenían pasión por la tierra y el respeto hacia los animales.



Cooperativa Il Forteto.

Desde entonces, la cooperativa ha crecido mucho, pero siguen trabajando con la leche fresca de los agricultores cercanos. Fabrican sobretodo para el mercado local. Elaboran Pecorino de distintos sabores como trufa, pimienta o lavados con ceniza y aceite de oliva. Hoy en día continúan trabajando con un código ético de valores humanistas y lo trasladan a todos sus trabajadores.



Jóvenes fundadores en 1975.



## MARIDAJE

**Acompañar con:** peras, higos, miel, membrillo, olivas, albahaca, ajo, aceite de oliva.

**Vino:** vino espumoso tipo Cava o Prosecco. Vino tinto con cuerpo.

**Cerveza:** cerveza de alta fermentación tipo Ale o Negra Stout.

**Pan:** pan de campaña fresco.



Importado y distribuido por:  iberconseil

## Modos de uso

El Pecorino es uno de los quesos más típicos en la cocina italiana. Es un queso DOP con gran historia y sabor. Perfecto para dar el toque de sabor inconfundible en diferentes platos.

Aquí tienes ejemplos de cómo usarlo.

### TIPO DE CORTE

### PREPARACIÓN EN CALIENTE

### PREPARACIÓN EN FRÍO

Dados/Cubitos



• Topping en pizzas o cocas

• Ensalada de rúcula y tomates secos  
• Ensalada de pasta con lascas de Pecorino, al pesto (ver receta 3)

Rallado



• Gratinado en canelones, pasta o lasaña  
• Croquetas

• Salsa pesto (elaborada con el Pecorino)

Loncha



• Salteado de setas con lascas de Pecorino (ver receta 2)  
• Bocadillos calientes

• Montaditos  
• Bocadillos de jamón de Bellota y Pecorino (ver receta 1)

En cuña



• Tablas de quesos

## RECETAS

### INGREDIENTES

- 80 g de Pecorino
- 1 cucharadita de piel de naranja
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 2 panes de espelta individuales
- 60 g de jamón ibérico

👉 Muy fácil | 👤 2 raciones | 😊 Apto para niños

### ELABORACIÓN

Cortar el Pecorino en lonchas finas. Rallar la piel de la naranja, solo la parte exterior, evitando la parte blanca. Mezclar la piel de naranja con el aceite de oliva.

Untar cada mitad de pan con el aceite de naranja y montar el bocadillo con el jamón ibérico y el Pecorino.



**BOCADILLO DE PECORINO, JAMÓN DE BELLOTA Y ACEITE DE NARANJA**

### INGREDIENTES

- 60 g de Pecorino
- 300 g de setas silvestres (trompetas, rebozuelos y cabrillas)
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de cebollino picado
- 1 cucharada de tomillo limonero picado
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 60 ml de Pedro Ximenez (o vino rancio dulce)
- Sal

👉 Muy fácil | 👤 2 raciones | 😊 Apto para niños

### ELABORACIÓN

Cortar lascas de Pecorino. Limpiar las setas. Cortar el ajo en láminas. Picar el cebollino y las hojitas de tomillo. Saltear las setas con aceite a fuego fuerte, removiendo. Agregar el ajo y mojarlo con un poquito de aceite.

Cocinar durante un par de minutos y agregar las hierbas y el Pedro Ximenez. Cocinar hasta reducir, agregar el Pecorino, condimentar con sal, mezclar y servir enseguida.



**SALTEADO DE SETAS CON LASCAS DE PECORINO Y PEDRO XIMENEZ**



**ENSALADA DE PECORINO CON PASTA, PIÑONES, ALBAHACA Y AJO NEGRO**

### INGREDIENTES

- 80 g de Pecorino
- 140 g de pasta seca cruda (espirales)
- 10 g de albahaca
- 4 dientes de ajo negro
- 30 g de piñones
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharada de vinagre balsámico
- Sal y pimienta

👉 Muy fácil | 👤 2 raciones | 😊 Apto para niños

### ELABORACIÓN

Cocinar la pasta en abundante agua con sal, escurrir y reservar. Cortar lascas de Pecorino. Cortar las hojas de albahaca en juliana y el ajo negro en láminas.

Mezclar la pasta con el resto de ingredientes y condimentar con sal y pimienta. Servir a temperatura ambiente o un poco tibia.

VÍDEO DE LAS RECETAS DISPONIBLES EN NUESTRA APP



Y TAMBIÉN EN [www.iberconseil.es](http://www.iberconseil.es)