CASUS PAT

07

CALLU DE CRABITU

Est su stògumu de unu crabitu piticu (chi ancora suciat de sa mamma) prenu de lati chi si lassat arrefinai fintzas a candu non si intostat.
Logu de produsidura: Ollastra e Barbàgia massimamenti.
Croxu lissu e finu de colori grogu, a intrus una pasta bianca, moddi e cremosa, pitziosa meda. Prus maturat prus sa pasta de aintru si fait tostada e scirinosa.



CASUS PAT

08

CASADA

Dda faint de su lati de is primu diis chi produsit sa brebei, (colostru).
Si preparat pruschetotu in domu, si fait callai a 70, 75 gradus, si ponit tzùcuru e croxu de limoni e si papat ancora tèbida o frida.



CASUS PAT

09

CASU AXEDU

Est s'ùnicu casu friscu de lati de brebei de sa traditzioni sarda.
Lati: de brebei o craba, interu.
Pasta moddi, luxenti e bianca, unu pagheddu arga e posta a ammoddiai in su soru.

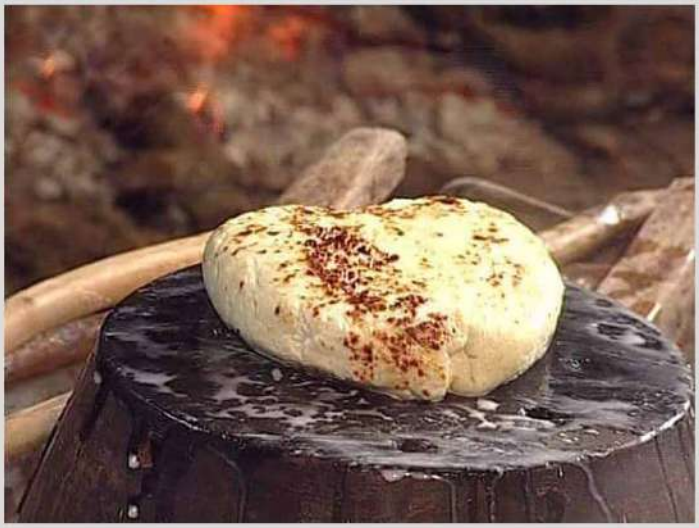


CASUS PAT

10

CASU COTU

Logu de produsidura: Frùmini Majori.
Lati: de craba.
De chi est callau si ponit in canestrus cun soru callenti po ddi donai sa forma a tìtula. Si infrissit a schidoni de linna e si coit a fogu, luegus si azufat in su soru buddiu a 100°. A pustis si strecat e si donat sa forma chi si bolit. Po ùrtimu si salat in sa mùrgia e si fait sicai a su soli.
Sa pasta andat de su colori biancu a grogu e faurratzu.



CASUS PAT

II

CASU FRISCU

Cummenti narat su nòmini est una genia de casu chi non tenit stasonadura e si papat intra una cida: Po custu motivu su sabori est dilicau e s'imperat po fai àteras cosas traditzionalis, che casadinas, culurgionis o supa cuata (gadduresa).
Lati: de brebei, friscu e pagu saliu. Sa pasta est moddi e bianca e non tenit croxu.



CASUS PAT

12

CASU IN FÌLIXI

Logu de produsidura: Seulu, Ortzai, Stersili, Biddamanna Strisàili, Seui, Ussassa.
Casu a pasta moddi fatu de lati de brebei o craba e cun callu de crabitu o angioni. De chi est callau si ponit unu pillu de casu e unu de filixi e s'acarraxat totu cun unu petzu de arrobba de cotoni o linu. Candu si faint 4 o 5 pillus si imbòddiat e s'apicat po ddu fai colai. Custa genia de casu si fait pruschetotu in istadi e si papat friscu.



CASUS PAT

13

CASU MARTZU

Casu cun orìginis antigas medas chi nascit gràtzias a sa musca ***Piophila casei***. Sa lei non permitit de bendi custa genia de casu e duncas no est fàcili a ddu agatai po ddu podi comporai. Su casu, in orìgini, est unu pecorinu a pasta crua o mesu cota, chi tenit una stasonadura mèdia o longa. Sa musca ghetat is ous asuta de su croxu de su casu e candu su tzerrigu nascit, gràtzias a is enzimas, càmbiat sa cunsistèntzia de sa pasta, chi si fait moddi e cremosa, de colori biancu o grogu/muru, su fragu est forti e su sabori pitziosu.



CASUS PAT

14

DOLCESARDO

Logu de produsidura: Arborea.
Lati: de baca, interu e pastorizau.
Stasonadura: 15-20 diis in aposentus cun temperadura e umididadi controllada, pasta moddi e cumpria cun croxu fini.



CASUS PAT

15

CASU DE COLOSTRU DE BREBEI

Fatu in pagu cantidadi e sceti de manera artigianali, o in siendas piticas. Su colostru si callentat a 35° e si fait callai; de chi si ponit in is formas, si nci ghetat in su soru callenti po una pariga de minutus, si fait sfrifai e si ponit in sa mùrgia. Si papat a pustis de 4-5 diis o non prus tradu de 10 diis.



CASUS PAT

16

CASU A PASTA FILADA

De chi su lati si fait a casu, sa pasta dda segant a fitas e nci dda ponint in àcua buddida a 80 - 90°. S'inghitzat a cummossai fintzas a candu non filat e ddi si donat sa forma caraterìstica. Sa stasonadura podit essi de calincuna dii a calincunu mesi. Su croxu est fini e sa pasta de colori grogu. In is formas pagu stagionadas su sabori est druci, in cussas prus bècias est pitzioseddu. In s'ìsula si ndi produsint diferentis genias.

SU CASIZOLU DE BREBEI

Si fadiat cun su lati de inghitzu o fini de sa latatzioni de sa bèstia (mesi de idas - argiolas e austu) de manera pruschetotu artesanali, candu is casificius serràant. Sa pasta abarrat prus bianca e tostada cunfrontu a su chi est fatu de lati de baca.
Su Casizolu chi si fait oi est fatu de lati de baca chi pascit in natura. Nodiu est cussu de su Montiferru fatu in **Santu Lussùrgiu**.



SA PRÒVOLA

Sa Provola tenit una forma chi parrit una pira e po custu si narat puru **Peretta**. Is prus famadas funt fatas in Berchidda, Bortigali e Perfugas. Si sa pasta est de unu grogu forti meda bolit nai ca is bèstias ant pàsciu beni.



CASUS PAT

17

PECORA NERA DE ARBUS

Sa brebei niedda de Arbus fiat imperada fintzas a candu in is annus 70 dd'iant cambiada cun sa ratza Sarda. A su lati cruu s'aciùngit callu in pasta de crabitu o angioni e si faint diferenti genias de casu: cussus cun pagu stasonadura tocat a ddus papai intra 2 mesis, is cun stasonadura prus longa andant de is 120 diis fintzas a prus de unu annu.

