

21 Dicembre 2020

Burrata di andria Igp: una cremosa alleata in cucina

Questo formaggio simbolo della Puglia sa diventare protagonista di numerose ricette per ogni stagione



Puglia

Morbida, fresca e cremosa, la **Burrata di Andria Igp** non ha certo bisogno di presentazioni. Il suo cuore ripieno di panna e sfilacci ha già conquistato le tavole di ogni latitudine, rendendola un simbolo della Puglia e della sua arte casearia. Ma chi pensa che la Burrata di Andria Igp sia un piatto squisitamente estivo si sta ingannando. Se infatti per tradizione si usa portare in tavola questo "sacchetto" di pasta filata condito solo con un filo di olio extra vergine d'oliva, è altrettanto vero che sono numerose le ricette per valorizzare le sue virtù. Il tutto ricordando che il modo migliore per assaporare una burrata è unire, in un unico boccone, entrambi i suoi strati dalle diverse consistenze.

Burrata di Andria Igp: una storia di panna e sfilacci nel cuore della Puglia [1]

A prima vista, infatti, questo formaggio fatto a mano (fresco o brevemente stagionato) può sembrare simile alla mozzarella. Tuttavia si distingue per la tipica **forma a sacca** e per la consistenza, elastica all'esterno, che diventa molto cremosa nella parte interna. Questa morbida meraviglia a base di latte vaccino nasce infatti da una combinazione di panna e sfilacci che viene racchiusa in un involucro di formaggio a pasta filata. La Burrata di Andria Igp sa dunque farsi valere **al naturale**, condita a crudo e affiancata a pomodori o insalate, ma anche ad affettati e stuzzichini. Tuttavia, le sue caratteristiche la rendono anche un ottimo **ingrediente invernale** per dare un tocco raffinato ai primi piatti o guarnire paste al forno. La Burrata di Andria Igp è da provare in una rigenerante zuppa di legumi misti e cereali con burrata [2], ma anche per insaporire vellutate di verdure di stagione come zucca e finocchi.

Natale in Puglia? Mai senza cime di rapa [3]

Il delicato sapore di questo formaggio è perfetto anche per impreziosire **frittate** fantasiose, aggiungendola al preparato, magari insieme ad altri formaggi tritati. Di certo questa specialità, che racconta della lunga e

accurata tradizione casearia della sua regione, va d'accordo anche con le amatissime **cime di rapa pugliesi**. Insieme, queste due specialità sono perfette anche per farcire crostoni caldi a base di pane casereccio. Per valorizzare al meglio la Burrata di Andria Igp si può infine scegliere un vino bianco dai toni freschi come il pugliese **Martina franca Doc**, oppure si possono scegliere le note floreali di una Ribolla Gialla delle Venezie [4] o l'eleganza di un Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc [5], ma anche del Fiano di Avellino e di un Pinot Bianco veneto Igt se si vuole spaziare oltre i confini regionali.

Potrebbe interessarti anche

Cicatelli di grano arso con crema di cicoria, burrata e alici [6]

Links

- [1] <http://territori.coop.it/territori/burrata-di-andria-igp-una-storia-di-panna-e-sfilacci-nel-cuore-della-puglia>
- [2] <https://www.sanguedolce.com/ricette-invernali/ricetta-invernale-prova-5/>
- [3] <http://territori.coop.it/territori/natale-puglia-mai-senza-cime-di-rapa>
- [4] <https://www.territori.coop.it/territori/tutti-i-segreti-della-ribolla-gialla-delle-venezie>
- [5] <https://www.territori.coop.it/prodotti-tipici-e-tradizionali/verdicchio-dei-castelli-di-jesi-doc>
- [6] <http://territori.coop.it/ricette/cicatelli-di-grano-arsato-con-crema-di-cicoria-burrata-e-alici>