

GUSTO e PAESE

IL PIACERE DEL CIBO ITALIANO

Scamorza Coviello

Il nome deriva dal verbo “scamozzare”, cioè togliere una piccola porzione della parte superiore, la cui forma ricorda quella di un formaggio decapitato.

È un formaggio caratterizzato da una pasta bianca e compatta, dal sapore delicato e leggermente sapido.

Ottima alla griglia, per consumarla cruda, si consiglia di toglierla dal frigorifero con almeno mezz'ora d'anticipo.

Gustalo accompagnata da speck IGP o prosciutto crudo DOP.



Tipicità della **Basilicata**