

Comment le brocciu est-il fabriqué? Cumu hè fattu u brocciu ?

Il faut traire les brebis ou les chèvres.
Ci vole à munghje e pecure o e capre.



Il faut mettre de la présure (coagulant d'origine animale qui provient de l'estomac d'un jeune ruminant) dans le lait pour le faire cailler.
Ci vole à mette l'aredu in u latte pà caghjà lu.



Il faut casser le lait caillé.
Ci vole à rompe u latte caghjatu.





Il faut le brasser
Dopu si bulica.

On sépare le petit lait du fromage.



On récupère le petit lait et on le fait chauffer à 40°C.
Si spicca u sero, è si scalda à 40 gradi.



On rajoute du lait pur (10%).
S'aghjusta u puricciu (10%).

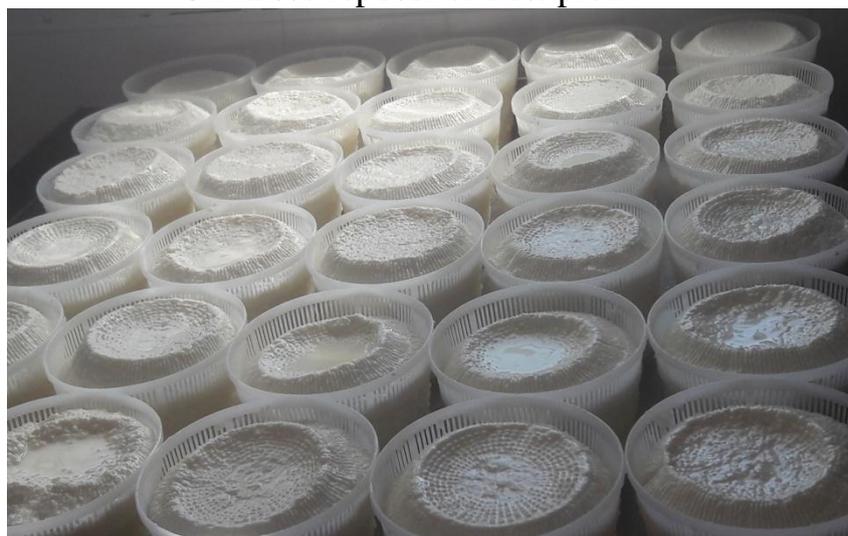
On laisse environ 1 heure en remuant.
Si lascia à pocu pressu un'ora bulichendu.



On extrait le fromage puis on le met dans des *fattoghe*.



On laisse reposer et c'est prêt!!



Alexia, Enzo, Sarrah, Manuela, Pierre-François (6°1)