

Alla goda ting är tre

Mat som förenklar kökslivet blir allt populärare. Det visar inte minst efterfrågan på grovriven ost. Längre var den enda rivna, italienska hårdosten som fanns på marknaden ett finrivet pulver, men 2019 lanserade Di Luca & Di Luca den första grovrivna Parmesanosten som snabbt blev en succé. Därefter kom grovriven Grana Padano och nu utökas sortimentet ytterligare med Zeta Pecorino Romano Grovriven, en ost med djup sälta som traditionsenligt tillverkas av fårmjolk.



Alla som gillar genvägar i köket får nu en ny produkt att utforska - Zeta Pecorino Romano Grovriven 85 g, i praktisk återförslutningsbar påse. Pecorino är en italiensk kittost som tillverkas av fårmjolk. Den liknar Parmesanost med sin fasta, lite smuliga konsistens och används också på liknande sätt.

-Jag använder gärna riven pecorino över en nylagad pasta, pizza eller risotto. Den är både salt och syrlig och har en mjuk, nötig samt fylig smak. I de södra och mellersta delarna av Italien är pecorino i köket näst intill ett måste. Faktum är att den har tillverkats i södra Italien i tvåtusen år och till de mest traditionella romerska pastarecepten används alltid pecorino, exempelvis till den välkända Spaghetti alla Carbonara, berättar Pär Ugglå, inköpsansvarig för ost på Di Luca & Di Luca.

Namnet på fårosten antyder också varifrån den kommer, då "pecora" betyder "får", och "Romano" betyder "från Rom". Än i dag tillverkas den traditionsenligt i området runt Rom, men numera även på Sardinien och i provinsen Grosseto i Toscana. Som så ofta i Italien finns den också i en uppsjö av regionala varianter varav fem är ursprungsskyddade. Pecorino Romano D.O.P är den som är mest känd.

-Vår pecorino tillverkas av hundra procent färsk fårmjolk och lagras sedan 8-10 månader. Det ger en väl lagrad ost med djup sälta och pikant smak som är en perfekt smaksättare i matlagning och speciellt till pasta. Som bonus är den även naturligt laktosfri då den lagrats i mer än tre månader och laktosen försvunnit under mognadsprocessen, säger Pär.

Zeta Pecorino Grovriven 85 g kostar cirka 30 kronor och finns till försäljning i välsorterade Ica-butiker.