

Bruss



Source

- Piemonte

Type of milk

- Cow
- Goat
- Sheep

Il Bruss (probabilmente dall'occitanico brousse, un formaggio fresco di pecora) consiste in pezzi di un formaggio o anche di vari formaggi (ci sono anche varianti a base unicamente di ricotta) mescolati con latte, ridotti a crema e lasciati rifermentare all'aria per un tempo variabile. Per stabilizzare il composto si usa quindi aggiungerci della grappa (talvolta del vino bianco). In Piemonte ma anche nelle regioni vicine ne esistono numerosi tipi, tra le quali va ricordato almeno il ligure Bruzzu di Triora, a base appunto di ricotta.

Organoleptic characteristics

Technical characteristics