08
mar 2017

Kända och populära italienska ostar

Skribent: **Vin & Matguiden**

Vi älskar ost i alla former och från världens alla hörn. Temat den här veckan är Italien så varför inte frossa i de mest kända italienska ostarna?

Parmigiano Reggiano är den mest kända av de italienska ostarna. Ingen pasta utan nyriven parmesan, inte heller någon pesto. Nyskurna bitar på ostbrickan med några droppar äkta balsamico smakar underbart, eller med några droppar honung. Ostskalkarna sparar vi i olivolja i kylen för att senare låta dem koka med i köttfärssåsen eller i grytan för extra smakdjup, den eftertraktade umamin. Här kan du läsa vår artikel om den berömda älskade hårdosten.

Gorgonzola är en blåmögelost med anor tillbaka till medeltiden. Den görs oftast på komjölk. Idag pratar man om två sorters Gorgonzola, Dolce Latte och Piccante. Dolce Latte framställdes som en mild, lite söt och krämig variant. Den har en mjuk skorpa och lagras i några månader. Piccante är en mognare ost som lagras upp till 100 dagar. Piccantes smak och doft är stark och man känner igen osten på den hårdare skorpan med sin torra, gulgråa yta.
Piccante passar väldigt bra i matlagning, såser, röror och självklart till pastan. Docle Latte med sin mildare smak passar perfekt på ostbrickan eller som dessertost, gärna med färska päron och några droppar balsamico.

Taleggio har producerats i trakterna kring Taleggiodalen i Bergamo i hundratals år. Taleggio är en kittost som är gjord på komjölk som oftast är opastöriserad och osten har den traditionella kittostytan men med ett skimmer av grönt mögel på ytan. Den grottlagras och får mogna ett antal månader. Den har en mild, lätt syrlig smak och ett krämigt vitt innanmäte.

Ricotta, den populära färskosten som passar lika bra till maten som i maten. Den är perfekt som en dessert eller som en ingrediens i desserten. Ursprungligen var ricotta en fårost men görs idag även av komjölk. Den har mjuk konsistens och tillverkas av den vassle som uppstår när man gör ostar. Ricottan används ofta i pastarätter där den fräscha milda smaken tillför krämighet.
Man kan ugnsbaka ricotta med olivolja och kryddor och det blir en jättegod antipasto eller ett trevligt inslag på ostbrickan.

Pecorino är en toscansk grottlagrad fårost. Ostarnas skal har olika färger beroende på lagringstiden, allt från en månad till 120 dagar. Osten är utmärkt att riva över pasta och strö över gratänger. Den kan till exempel användas till pesto istället för parmesan. Osten är torr i sin karaktär och milt fårsmakande och den smakar lika bra på ostbrickan som i matlagningen.

Burrata, denna färska underbara buffelmozzarella med ett lyxigt och krämigt gräddigt inre. I takt med att den vuxit i popularitet är den lätt att få tag på. Osten finns även i liten version och kallas burratina. Precis som mozzarellan är även den här osten god med de enklaste tillbehören - solmogna tomater och fin olivolja.
Med burrata är det så lätt att skapa en god rätt och lyxkänsla med liten arbetsinsats. Principen är att balansera det krämiga och gräddiga med smakrika, salta/rökta, söta och syrliga tillbehör och att möta det mjuka med knaprigt som t ex krutonger och nötter. Burrata finns i olika storlekar, 300 g tillhör de större, och det finns burratina som är små, vilket man hör på namnet. Osten måste ligga i sin förpackning, i vätskan, fram till servering, annars torkar den. Ta däremot fram den så den får rumstemperatur.
Burrata med kanderade tomater och sparriskrämSallad på solmogna tomater och mynta med burratinaBurrata med sparris, pinjenötter, sultanrussin och rostade brödsmulor

Fontina är en klassisk hårdost som är gjord på opastöriserad komjölk. Enligt gamla dokument så har man producerat Fontina i Aostadalen sedan 1200-talet. En äkta Fontina stämplas med sitt DOP ursprungsskydd. Osten används traditionellt i fondue,

vilket man hör på namnet. Osten serveras i stavar på ostbrickan.