



Home



Articoli

Video

Immagini

Eventi

Info

Contatta

Top autori

Statistiche

Faq



Donazione

[»](#) [ARTICOLI](#) > [ROTOLO DOLCE CON CASCIOTTA DI URBINO, MARMELLATA DI AGRUMI E SALSA DI FRAGOLE](#)


## Rotolo dolce con Casciotta di Urbino, marmellata di agrumi e salsa di fragole

✍ PAOLA "SLELLY" UBERTI / 📅 12 APRILE 2018 / 🏷️ [DOLCI](#), [FORMAGGIO](#), [PRODOTTI TIPICI](#), [RICETTE](#) /

🗨️ [LASCIA UN COMMENTO](#) / 🔍 [A-](#) [A+](#)

## Rotolo dolce con Casciotta di Urbino, marmellata di agrumi e salsa di fragole



Delicato, caratteristico, morbido, rotondo...insomma, un'esplosione di latte sapientemente trattato che allietta il palato e ingolosisce terribilmente: è il sapore della [Casciotta](#) di Urbino.

La [Casciotta](#) di Urbino D.O.P. è un'eccellenza dell'arte casearia italiana le cui prime apparizioni risalgono al XV secolo. La sua diffusione si deve soprattutto ai Duchi di Montefeltro che ne sostennero la produzione. Si tratta di un formaggio grasso a pasta semi cotta di breve maturazione (20 – 30 giorni), regolato da un rigido disciplinare di produzione sul quale vigila il Consorzio di Tutela [Casciotta](#) d'Urbino D.O.P. È prodotto esclusivamente nella Provincia di Pesaro Urbino che, grazie alle particolari condizioni climatiche e alle caratteristiche del territorio, conferisce a questa

### Cos'è l'Invitato Speciale?

E' un mezzo facile e veloce per **operatori del settore e appassionati** per pubblicare on line, avendo entrambi maggiori opportunità di conoscersi e farsi conoscere. Clicca su **Info** per saperne di più.

### Info autore



#### Statistiche



Paola "Slelly" Uberti

Articoli 65

Commenti 3

Categorie 56

Tags 223

#### Pubblicazioni più viste



Tomini al verde - PERCHÈ IL PIEMONTE...

714



SOMA D'AJ SECUND MI-Bruschetta con...

659



OSTERIA CAFFÈ VERGNANO TROFARELLO - Un...

638



IL DELTA DELLA FARINA -

eccellenza peculiarità uniche, unitamente alla tecnica di lavorazione.

Il nome **Casciotta** di Urbino, secondo alcune fonti, ha avuto origine da un errore di trascrizione di un impiegato ministeriale, ma si ipotizza anche derivi dalla forma antica della parola "cacio", ovvero "cascio".

La **Casciotta** di Urbino è realizzata a partire da latte di pecora per il 70 – 80% e da latte vaccino per il restante 20 – 30%. La pezzatura delle forme va da 800 a 1200 grammi, il colore della pasta, che è molle e friabile, è giallo paglierino e presenta piccole occhieggiature. Il sapore è delicato, dolce, con lieve acidità. La crosta è sottile ed è protetta da uno strato di cera che ha lo scopo di evitare la formazione di muffe che, tuttavia, sono distintive della genuinità del prodotto.

Quando è particolarmente fresca, la **Casciotta** di Urbino può essere consumata al naturale, accompagnata da robusto pane di montagna e insaccati tipici tra i quali spicca il Ciauscolo, oppure può essere utilizzata per mantecare i risotti e per realizzare salse e fondute. Quando è più matura si presta molto bene alla farcitura di pasta fresca.

Ho realizzato questa ricetta in collaborazione con **Trevalli Cooperlat** (vai al sito cliccando [QUI](#)), con sede a Jesi (AN), che aderisce al progetto **QUI DA NOI** (vai al sito cliccando [QUI](#)).

Lo insegnano il miele, la frutta fresca, le marmellate, le confetture e le composte: molti formaggi hanno un lato dolce. Non parlo solo delle note zuccherine che possono caratterizzare il loro sapore, ma dell'accostamento con elementi dolci che esaltano le caratteristiche che rendono unico un prodotto caseario.

Ho pensato di utilizzare la **Casciotta** di Urbino per realizzare un dolce semplice ma particolare che testimonia di come questo formaggio abbia davvero molte carte da giocare in cucina, dall'antipasto al dessert.

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

Per la pasta:

- 150 grammi di farina 00 + un po' per la spianatoia
- 15 grammi di olio extravergine di oliva
- Acqua q.b.

Per la farcitura:

- 150 grammi di **Casciotta** di Urbino
- 125 grammi di marmellata di agrumi misti (limone, bergamotto, mandarino)
- Cannella in polvere q.b.

Per la salsa di fragole:

- 160 grammi di fragole fresche
- 1,5 cucchiaini di zucchero di canna
- Acqua q.b.

Per rifinire:

- Zucchero a velo q.b.

**PROCEDIMENTO**

Riscaldo il forno a 220°C in modalità ventilata.

Tagliatelle...

596



DOLCE COLLINA - Pera Madernassa...

584



PANINI, TRAMEZZINI, HAMBURGER & C...

582

**Publicazioni più commentate**



SOMA D'AJ SECONDA MI- Bruschetta con... 4



MADERNISSIME - Pere Madernassa ripiene... 1



Sfoglia croccante con rucola e grana -... 1

**Prossimi eventi**

APR 12 gio 2018 **giorno intero**  
**PORCELLI D'AUTORE @ Parco Nord - Bologna**  
 13:53 Saponi in Libertà @ ristorante albergo I Grappoli

APR 20 ven 2018  
 9:30 Salute alle Erbe ad Abano Terme @ Parco urbano Termale  
 Visualizza Calendario. →

Cerca

**Articoli recenti**

«New look, same passion» online i nuovi siti web di Dibeivit e Bièrèthèque  
 12 APRILE 2018

Una solida Riserva che farà strada  
 12 APRILE 2018

Al Vinitaly 2018 ci sarà anche il Frascati Superiore più buono dell'anno: l'Eremo Tuscolano 2016  
 12 APRILE 2018

Rotolo dolce con **Casciotta** di Urbino, marmellata di agrumi e salsa di fragole  
 12 APRILE 2018

Setaccio la farina e la sistemo sulla spianatoia creando la classica fontana con il cratere al centro. All'interno di questo verso l'olio e poca acqua (la quantità di liquido varia in funzione del grado di assorbimento della farina; nel mio caso è stato necessario 1/2 bicchiere scarso). Impasto velocemente il tutto fino ad ottenere una massa piuttosto soda e asciutta che non deve attaccarsi alle dita. Il processo può anche essere effettuato in planetaria o nell'impastatrice. Sulla spianatoia leggermente infarinata, con il mattarello, stendo la pasta molto sottilmente (circa 1 millimetro), conferendole una forma rettangolare. Rifilo i bordi con una rotella liscia ottenendo un rettangolo di circa 40 x 26 centimetri.

Spalmo la marmellata sulla pasta in uno strato sottile, lasciando un po' di spazio lungo i bordi.

Con una grattugia a fori larghi riduco la **Casciotta** di Urbino in una sorta di julienne che distribuisco sulla marmellata.

Completo con poca cannella in polvere.

Ripiego i bordi della pasta verso l'interno ottenendo un rincalzo di circa 2 centimetri e la arrotolo dal lato più lungo.

Trasferisco il rotolo con molta delicatezza su una placca rivestita di carta da forno e cuocio a 220°C per 15 minuti.

Nel frattempo mondo le fragole e le taglio a cubetti per poi sistamarle in un pentolino dal fondo spesso assieme allo zucchero e a pochissima acqua. Cuocio a fiamma vivace per pochi minuti (le fragole devono diventare morbidissime), mescolando. Frullo il tutto con un mixer a immersione e cuocio ancora per far restringere la salsa (deve velare un cucchiaino di metallo). Spengo la fiamma e tengo in caldo.

A cottura ultimata, estraggo il rotolo dolce dal forno e lo lascio riposare per 5 minuti. Lo servo ancora caldo, tagliato in obliquo e cosperso con poco zucchero a velo setacciato, accompagnandolo con la salsa di fragole tiepida.

**Paola Uberti, autrice di eBook di cucina, food promoter, food blogger**

**Progetti:**

- [BLOG SLELLY](#)
- [LIBRICETTE.eu](#)
- [SLELLYBOOKS.com](#)

#casciottadiurbino #fragole #dolci #dessert #formaggio #cheese #italiancheese #italianpastry  
#casciotta #rotlodolce #marmellata #slelly #dolciparticolari #sweetroll

 Visualizzazioni totali	22
 Visualizzazioni odierne	22

- [Info Autore](#)
- [Articoli recenti](#)
- [Contattami](#)

7° Giornata Nazionale per la Lotta alla Trombosi  
12 APRILE 2018

DOMENICA 15 APRILE SU CANALE 5 MELAVARDE TRA FARINE ED ACQUE MINERALI  
12 APRILE 2018

Il Premio Sirena d'Oro al Frantoio Franci  
11 APRILE 2018

**Commenti recenti**

- Lorella Sgarbi su VINI D'AUTORE III edizione
- Pratesi roberto su Le migliori 5 marche di lavatrici professionali nel mondo
- Francesco su l'uovo di meringa ripieno di crema
- Ivan su Il Mio Tramonti – con i miei occhi
- mauro su La "Pizza" di Vincenzo Di Fiore

**Archivi**

Seleziona mese

**Categorie**

Seleziona una categoria

**Tag in evidenza**

- CHEF
- UNESCO
- PIEMONTE
- #SPORT
- ARTE
- #MODA
- RICETTE
- NAPOLI
- #MILANO
- VINO
- CORI
- LIGURIA
- BIJOUX
- #FOODEKNIFE
- APPENNINO
- COLDIRETTI CUNEO
- PARCO
- #FASHION
- MACCHINE AGRICOLE
- TRADIZIONI
- SICILIA
- CINQUE TERRE
- MODENA
- PARCO CINQUE TERRE
- TRADIZIONE
- #INCUCINACONSONIA
- GIOIELLI
- DEGUSTAZIONI
- SARDEGNA
- EVENTI
- WINE
- EIMA INTERNATIONAL