

BRUSS CASALINGO O ARTIGIANALE

Ingredienti:

Il Bruss si prepara tritando finemente e unendo tra loro tutti gli avanzi di formaggi piccanti e non.

Si versa il tutto nel latte o nel siero di latte e si lascia riposare in luogo relativamente tiepido in modo che avvenga una prima fermentazione.

Si puo' consumare subito.

Se il Bruss deve essere conservato, allora si aggiunge una quantità modesta di grappa, acquavite, brandy o rum per bloccare la fermentazione e lo si lascia maturare nel tradizionale recipiente di terracotta: il "toupino".