

Generalità		Ricotta di pecora e di capra dei Monti Lepini	
<b>Presentazione</b>	<b>Ricotta di pecora e di capra dei Monti Lepini</b> Ricotta dolce, ottenuta dal siero della lavorazione di latte ovino e caprino con aggiunta di una minima percentuale (2%) di latte ovi-caprino al momento della coagulazione. E prodotta con attrezzature tradizionali come la caldaia di rame riscaldata a legna e le fuscelle di vimini. Non è prevista salatura. Ha forma tronco-conica, con dimensioni variabili e pezzatura di 0,5÷1,0 Kg; colore della pasta bianco latte; sapore dolce, mai salato. Viene consumato "al naturale" nella composizione di "taglieri", ma può costituire un ottimo piatto, accompagnato a verdura fresca. In cucina è un importante ingrediente per la preparazione di svariate ricette tradizionali, anche dolci. L'abbinamento del prodotto con il vino è condizionato dal profilo olfatto-gustativo delle ricette. Consumato "al naturale" si affianca gradevolmente a vini locali bianchi, giovani, leggeri.		
<b>Riconoscimenti</b>	PAT Regione Lazio		
<b>Produzione</b>	<b>Nazione</b>	Italia	
	<b>Regione</b>	Lazio	
	<b>Province-Zona</b>	Provincia di <b>Roma Capitale</b> : territorio della provincia e, in particolare, dei comuni di Artena, Carpineto Romano, Gavignano, Gorga, Montelanico, Segni Provincia di <b>Latina</b> : territorio della provincia e, in particolare, dei comuni di Sermoneta, Latina	
	<b>Tipologie</b>		
<b>Allevamento</b>	<b>Tipo</b>	Allevamento Capre e pecore di razze varie, stanziate sul territorio	
	<b>Alimentazione</b>	Essenze fresche di produzione aziendale	
<b>Storia</b>	Tradizione locale. Afferente come storia alla Ricotta genuina romana <b>Riferimenti bibliografici:</b> AA.VV., "Atlante dei prodotti tipici: I Formaggi", Istituto Nazionale di Sociologia Rurale		

Descrizione		Ricotta di pecora e di capra dei Monti Lepini	
<b>Classificazione</b>	<b>Categoria</b>	PAT	
	<b>Prodotto</b>	Preparazione casearia	
	<b>Materia prima</b>	Siero di latte	
	<b>Lattifera</b>	Pecora, Capra,	
	<b>Trattamento latte</b>		
	<b>Temperatura Cagliata</b>	n.a.	
	<b>Umidità pasta</b>	Molle	
	<b>Tecnologia</b>	Ricotto	
	<b>Stagionatura</b>	Fresco	
	<b>Conten. Grasso</b>	Magro	
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Tronco-conico	
	<b>Facce</b>	Piane	
	<b>Dimensioni (cm)</b>	Ø variabili	
	<b>Scalzo</b>	Obliquo	
	<b>Dimensioni (cm)</b>	variabili	
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,5÷1,0	
<b>Aspetto esterno</b>	<b>Tipo</b>	Assente	

<b>(Crosta)</b>	<b>Aspetto</b>	Rugoso (segni delle forme di vimini usati per la formatura)
	<b>Colore</b>	Bianco latte
	<b>Spessore</b>	Assente
	<b>Consistenza</b>	n.a.
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco latte
	<b>Struttura</b>	Molle, Leggermente Granulosa
	<b>Occhiatura</b>	Assente
	<b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	n.a. n.a. n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Basse, Medio-basse
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico fresco, Lattico cotto, Leggero Animale
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Dolce
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Morbido, Leggermente Granuloso, Leggermente Adesivo
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d. - Prodotto magro

<b>Utilizzo</b>		<b>Ricotta di pecora e di capra dei Monti Lepini</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Al naturale in composizione di "taglieri", Può costituire un ottimo piatto, accompagnato a verdura fresca
	<b>In cucina</b>	Ingrediente per la preparazione di ricette tradizionali, anche dolci
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	L'abbinamento con i piatti è condizionato dal profilo olfatto-gustativo delle ricette Consumata al naturale sono adatti vini bianchi, giovani, leggeri
	<b>Miele / Confetture</b>	Di produzione locale, possono utilmente affiancare il prodotto consumato "al naturale"
	<b>Frutta</b>	
	<b>Verdure</b>	Fresche
	<b>Pane</b>	Casereccio

<b>Produzione</b>		<b>Ricotta di pecora e di capra dei Monti Lepini</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno. Tradizionalmente nel periodo Dicembre-Giugno			
<b>Materia prima:</b> • Siero di latte • Latte ovi-caprino	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>		≤ 100	≤ 100	
	<b>Provenienza</b>	Siero ottenuto dalla lavorazione dei formaggi di latte ovino e caprino			
	<b>Munte</b>	n.d.			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Filtratura in caldaia del siero per allontanare eventuali impurità			
	<b>Trattamenti Termici</b>	n.a.			

	<b>Aggiunte</b>	Al momento della coagulazione si aggiunge latte ovino o caprino (in q.tà del 2 %)
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipo</b>	Acido-termica
	<b>Temperatura</b>	85÷90 °C (per consentire la flocculazione delle albumine del siero)
	<b>Tempo</b>	Alcuni minuti
<b>Formatura e Trattamenti forme</b>	<b>Formatura</b>	Prelievo immediato all'affioramento, in forme tronco-coniche di vimini
	<b>Salatura</b>	Non viene effettuata
	<b>Asciugatura</b>	In cella, a 5 °C, per 24 ore. Zona di Latina 4÷5 ore, a temp. ambiente e, poi, in cella a 5 °C per max 1 giorno. Zona di Sermoneta
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	Alcuni giorni
	<b>°C - UR%</b>	In cella frigo, a 5 °C

μτ