

Ricotta

recoto



- Ricotta di latte vaccino; colore bianco-giallastro; molto gustosa in quanto presenta un'alta percentuale in grassi.
- **Zona di produzione:** Tutto l'entroterra ligure
- **Lavorazione:** Ricotta prodotta dal siero di latte vaccino, derivante dalla produzione dei vari formaggi o formaggette dell'entroterra. Il siero viene cotto nei tradizionali paioli in rame, posti su caldaie (quelle tradizionali sono in muratura).
La ricotta si ottiene per affioramento; la massa viene quindi posta in fucelle o in teli per far fuoriuscire il siero.
- **Curiosità:** Il termine deriva dal latino *recoctus* e indica la ricottura del siero del latte. Proprio il fatto di non essere un prodotto della coagulazione a temperature elevate della caseina del latte ma delle proteine del siero, sottoprodotto di lavorazione, non viene riconosciuta nella Legislazione Italiana come formaggio.
La ricotta viene utilizzata nei ripieni per la preparazione di ravioli e torte, sia dolci sia salate, a base di verdure e ortaggi.
Tra queste si cita la Baciocca, torta di patate caratteristica del levante ligure, che viene presentata in ogni valle con piccole varianti.
L'ingrediente base è comunque la patata, (possibilmente varietà quarantina) tagliata finemente e posta in strati su di una sfoglia di pasta. Oltre alle patate, nel ripieno va aggiunto un soffritto di lardo, cipolla e aglio, la ricotta (o latte e panna) e il formaggio grattugiato (o il sarasso).
La peculiarità della torta sta nel tipo di cottura che in alcuni agriturismi della zona si effettua ancora: la torta si pone nel testo e si fa cuocere al di sotto della campana.
Con questo tipo di cottura, il piatto riacquista il sapore della tradizione. Al piatto si può accostare un buon vermentino Golfo del Tigullio.