

Sarasso



- Ricotta salata e stagionata; forma cilindrica, altezza 15-20 cm; diametro 10-15 cm; colore bianco - giallognolo; sapore intenso.
- **Zona di produzione:** Alta val d'Aveto
- **Lavorazione:** La ricotta derivante dal siero del formaggio di Santo Stefano d'Aveto (vedi ricotta di Santo Stefano) viene salata e fatta stagionare. Il risultato è il sarasso.
- **Curiosità:** Può sembrare assurdo ma questo formaggio stagionato è il frutto della lavorazione di un prodotto che giuridicamente non è considerato un formaggio: la ricotta. Il suo nome deriva dal provenzale *serác* e dal latino *serum*, siero, diffuso nell'entroterra della Riviera di Levante e non solo. Nel Savonese un altro prodotto caseario, simile al sarasso ma di più rara presenza è il *recheuto*, ottenuto con il latte intero che veniva lasciato inacidire. Quando il latte era rappreso, si insaccava in un tubo di tela per farlo asciugare. Una volta asciutto, veniva pressato in un piatto, mescolando sale e pepe. Si consumava a fette o grattugiato come la formaggetta. Il sarasso viene utilizzato come veloce condimento di una pasta in bianco o in aggiunta al sugo di carne (tocco). Può essere anche usato nella preparazione del pesto. Il sarasso può inoltre essere aggiunto nella baciocca, tradizionale torta di patate, insieme alla ricotta.