

Ricotta artigianale



Più che un vero formaggio, la **Ricotta artigianale** deve essere considerata un latticino poiché è ottenuta lavorando il siero di latte che si libera dalla cagliata, durante la produzione del formaggio, e non il latte stesso come avviene per i formaggi propriamente detti.

La Ricotta artigianale è anche nota come *Pruina* o *Mascherpa*.

Caratteristiche

A seconda del tipo di siero utilizzato e del formaggio da cui è prodotta le caratteristiche della Ricotta artigianale possono essere differenti. La sua composizione, infatti, può essere più o meno cremosa, compatta o granulosa, soda o molle.

La crosta è assente, il colore è bianco latte. La forma cambia in base al contenitore in cui è confezionata.

Modalità produttive

Il termine Ricotta deriva dal latino recoctus, che indica la ricottura del siero dopo la produzione del formaggio. Il siero migliore è quello intero non scremato. La Ricotta artigianale, infatti, è prodotta scaldando il siero derivante dalla lavorazione del formaggio fino a 85-90 °C e aggiungendo un agente acido. Un tempo si adoperava l'aceto, oggi, si utilizza l'acido citrico. Al siero è aggiunto il sale e, in alcuni casi, il latte o la panna.

La Ricotta affiora perché, con l'effetto dell'acido, le sieroproteine si rapprendono assumendo la forma di morbidi fiocchi. Questi fiocchi sono raccolti con un colino, messi nei caratteristici cestelli di plastica per ultimare la scolatura e per raffreddarsi.

In passato si usavano teli di lino per dare la forma di palla alle ricottine. La sicurezza del prodotto è dovuta alla temperatura a cui è sottoposto il siero e alla breve vita commerciale del prodotto.

Curiosità

È uno dei formaggi più antichi e diffusi anche per via del suo basso costo. Nonostante si ottenga dalla parte più povera del latte, risultando quindi un sottoprodotto, possiede un elevato valore nutritivo.

La Ricotta può far parte di tutti i regimi alimentati, compresi quelli più restrittivi, per la ridotta percentuale di grassi e la sua alta digeribilità. Sostituisce in modo ideale la mozzarella, consente di abbinare il gusto di un buon formaggio a un contenuto calorico molto ridotto, pari 150 Kcal per 100 grammi di prodotto.

Caratteristiche organolettiche

La Ricotta artigianale ha un sapore gradevole, dolce e delicato; un profumo di latte molto fresco.

Quando al siero sono aggiunti il latte o la panna, assume una consistenza più cremosa e un gusto più ricco.

Come si consuma

La Ricotta fresca deve essere consumata subito dopo l'acquisto. In gastronomia trova numerosi impieghi: dalla preparazione dei sughi, a quella dei ripieni come per i tortelli con ricotta e spinaci, dai panzerotti alle crespelle. Deliziosa in dolci come le crostate, è l'elemento principale della pastiera napoletana e dei cannoli siciliani.

Crostata di ricotta

Per la pasta

300 grammi di farina
150 grammi di burro
80 grammi di zucchero
3 tuorli

10 grammi di lievito
sale, limone e vaniglia

Per il ripieno

200 grammi di ricotta
200 grammi di amaretti
1 uovo
100 grammi di zucchero
100 grammi di mandorle

Amalgamate gli ingredienti per la pasta e create un composto omogeneo. In seguito, disponetelo nella tortiera imburata. Tritate gli amaretti e mescolateli alla ricotta, aggiungendo l'uovo, lo zucchero e le mandorle. Impastate, e quando tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati, disponete il composto nella tortiera. Infornate a 180° per 40 minuti.

Area di produzione

Oltre a quella prodotta con il latte vaccino, tipica di tutto il territorio lombardo, sono in commercio diversi altri tipi di Ricotta prodotta con il latte di pecora, di bufala o di capra, solitamente originari di altre regioni italiane. Si ricordano ad esempio: la ricotta sarda fresca di forma cilindrica, quella romana dalla caratteristica forma a tronco di cono e pasta solida e asciutta, quella toscana con gusto asciutto e delicato. E ancora, esistono altre varietà trattate con spezie o altri ingredienti: la schianta pugliese prevede l'aggiunta di sale e peperoncino piccante; la calabra condita è essiccata in forno e insaporita con il peperoncino; l'infornata siciliana è salata e cosparsa di pepe nero macinato.