



Prodotti tradizionali

ricotta fresca ed essiccata di bufala



In tutte le aree di produzione della mozzarella di bufala campana, quindi le province di Benevento, Salerno, Caserta, Napoli e altre ricadenti nell'area della DOP "Mozzarella di bufala Campana", dalla lavorazione del siero della mozzarella si ricava anche la ricotta, che può essere consumata fresca o sottoposta a essiccamento. La ricotta di bufala fresca ha un colore latteo e consistenza morbida e si ottiene riscaldando il siero derivante dalla lavorazione del latte crudo per la produzione di mozzarella di bufala fino alla temperatura di circa 90 gradi. Al siero viene poi aggiunto sale quanto basta per ottenere la giusta sapidità del prodotto. Per ottenere, invece, la ricotta essiccata di bufala, che è a pasta compatta, è necessario che le forme stagionino in cella per circa 10 giorni e poi vengano lasciate per lo meno un mese a essiccare. Vengono poi tolte dai contenitori e lasciate stagionare altri 30 giorni, fino a essere ripulite dalle muffe, private della scorza sottile e messe sotto vuoto.

In all the areas where buffalo mozzarella of Campania is produced, and that is in the provinces of Benevento, Salerno, Caserta and Naples and other areas within the DOP "Mozzarella di Bufala Campana", ricotta is derived from the production of mozzarella. This ricotta can be eaten fresh or dried. Buffalo ricotta has a milky colour and soft consistency and is obtained warming up the whey recovered from the making of buffalo mozzarella, to 90C. Sal is added to the whey, enough to obtain the right sapidity of the product. To obtain the dry buffalo ricotta, that is a compact pulp, it is necessary to leave the forms to age in a cellar for about 10 days and then left to dry for at least a

month. They are taken out of the containers and left to dry for 30 days, they are then cleaned from the mold, the crust is taken off and they are vacuum packages.

□ ultimo aggiornamento 6 agosto 2015