

# Ricotta Salata



ricotta salata

## Origini del nome

Come spesso accade le gustose scoperte avvengono casualmente. Si narra, infatti, che un pastore avesse dimenticato sul fuoco un paiolo pieno di siero avanzato dalla lavorazione del formaggio. Si accorse così che vi galleggiavano dei fiocchi bianchi e soffici dal sapore dolce: la Ricotta. Il termine Ricotta deriva dal latino recoctus e sta ad indicare la ricottura del siero.

## Zona di produzione

La zona di produzione comprende l'intero territorio della Basilicata.

## Tecnica di produzione

Dopo la lavorazione dei formaggi Pecorino e Caprino, il siero residuo viene riscaldato fino a 87-90°C circa, quando le proteine del siero si separano sotto forma di piccoli fiocchi che affiorano in superficie. Si lascia sul fuoco ancora per un po' evitando la bollitura. La Ricotta ottenuta viene raccolta con un mestolo forato, posta nelle fuscelle e lasciata spurgare per 24 ore; si sala a secco e rimessa nel contenitore di vimini, rigirandola un paio di volte al giorno. Dopo circa una settimana, la ricotta discretamente indurita, viene posta sui ripiani dei locali di stagionatura (grotte, cantine, con tavole di legno) e viene lasciata per un periodo che varia da 2-4 mesi fino ad un anno.

## Gastronomia

La Ricotta Salata può essere grattugiata ed usata per condire piatti di pasta casereccia con sugo di carne.

Le schede di **Salvia**