

Ricotta salata di pecora Marzolina



Provenienza

- Puglia
- Sardegna
- Sicilia

Tipo di latte

- Pecora

Il metodo più semplice per conservare la ricotta consiste nella salatura: se ne ricava un prodotto destinato principalmente alla grattugia, dove può sostituire egregiamente i tradizionali formaggi duri, anche se la ricotta salata è ottima pure consumata da sola.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta dura e bianca

Sapore: Sapore: sapido, con intense note ovine

Abbinamenti: Vini bianchi. Mostarda di pomodori verdi. Olive in salamoia. Pasta in bianco e condita (grattugiata)

Caratteristiche tecniche

Latte: siero di latte ovino

Lavorazione: artigianale

Pasta: "ricotta"

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 20 giorni

Produzione: annuale

Grassi: 10% Mgss

Peso: 0,3 -0,5 kg kg

Dimensioni: variabili

Produttori: casari di Puglia, Sardegna e Sicilia

Codice forma: 0909114



Allevatore di Formaggi

Codice tagliato: n.d.