



Allevatore di Formaggi

Ricotta affumicata friuliana



Descrizione

Si produce con il siero avanzato dalla lavorazione del Formaggio di Malga. Il siero viene portato quasi al punto di ebollizione nella caldaia di rame e mescolato con una piccola quantità di siero inacidito, unito a erbe selvatiche aromatiche (questa mistura è denominata "sitz"). In alcune zone del Friuli, la ricotta affumicata è anche denominata "Scuete (Frante)" o "Puina". Dopo essere stata sgocciolata e salata, la ricotta viene affumicata su braci di faggio in un locale apposito. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Friuli
Venezia
Giulia

Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

Aspetto

pasta paglierina, morbida, di colore marrone all'esterno

Sapore

delicato, con le note dell'affumicatura aromatica

Abbinamenti

Vini bianchi. Marmellata di mirtilli, miele d'acacia. Pane nero di segale

Specifiche tecniche

- **Latte:** siero di latte vaccino crudo
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** "ricotta"
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo quindici giorni
- **Produzione:** annuale
- **Grassi:** 10% Mgss
- **Peso:** 2 –0, 5 kg
- **Diametro:** variabili
- **Produttori:** casari del Friuli (Carnia)
- **Codice Forma:** 340F008