



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 "Puìna". 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



#### 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