



Allevatore di Formaggi

Ricotta forte pugliese



Descrizione

Questa ricotta viene mescolata con una piccola quantità di panna, rivoltata a lungo e lasciata rifermentare fino a ottenere una crema omogenea e molto compatta. La lavorazione ricorda quella di certi tipi di "Bruss" piemontese. È ottima come spuntino o antipasto con il pane, specialmente se accompagnata da un bicchiere di vino altrettanto "forte".

[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Puglia

Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

Aspetto

crema piuttosto densa, di colore avorio

Sapore

piccante, forte, intenso, lievemente acidulo, con note ovine

Abbinamenti

Vini rossi corposi e invecchiati. Taralli pugliesi, pasta in bianco

Specifiche tecniche

- **Latte:** siero di latte ovino e vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** "ricotta"
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 60 giorni
- **Produzione:** autunno-primavera
- **Grassi:** 20% Mgss
- **Peso:** 125 g
- **Diametro:** vasetti di vetro
- **Produttori:** casari del leccese
- **Codice Forma:** n.d.
- **Codice tagliato:** n.d.