Ricotta salata di pecora Marzolina



Descrizione

Il metodo più semplice per conservare la ricotta consiste nella salatura. Se ne ricava un prodotto destinato principalmente alla grattugia, dove può egregiamente sostituire i tradizionali formaggi duri. La ricotta salata è ottima anche consumata da sola o utilizzata in insalate e piatti freddi.

Il nome “Marzolina” deriva dall’impiego del siero di pecora ottenuto dal latte ovino che tradizionalmente comincia ad essere prodotto nei mesi primaverili.
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



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)

Specifiche tecniche

- **Latte:** siero di latte ovino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** “ricotta”
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 20 giorni
- **Produzione:** annuale
- **Grassi:** 10% Mgss
- **Peso:** 3 -0
- **Diametro:** variabili
- **Produttori:** casari di Puglia, Sardegna e Sicilia
- **Codice Forma:** 0909114
- **Codice tagliato:** n.d.