



La preparazione della ricotta in classe

Suggerimenti per un'esercitazione in Laboratorio di cucina

di Roberto Di Mauro

Introduzione didattica

La ricotta è un prodotto caseario molto usato nella cucina italiana per preparazioni sia dolci sia salate.

La preparazione della ricotta non presenta particolari criticità e può costituire oggetto di una interessante e divertente attività da svolgere in Laboratorio di cucina, ad esempio durante il primo anno di corso.

Ripetendo la preparazione con latte vaccino, di capra e con latte/bevanda vegetale è inoltre possibile sperimentare le differenze di gusto e di consistenza.

È naturalmente della massima importanza osservare la massima attenzione al rispetto delle necessarie precauzioni igieniche.

La ricotta va conservata in frigorifero chiusa in un sacchetto per alimenti, per un massimo di 3-4 giorni. Si sconsiglia la congelazione.



madllen. 123rf.com

Ingredienti per una ricotta da 200 grammi

1 litro di latte intero fresco

10 grammi di succo di limone filtrato, oppure 20 grammi di aceto di mele

Procedura da seguire

In un pentolino, scaldare il latte fino a raggiungimento dei 90 °C. Prestare attenzione che non si bruci e che non si formi la pellicola sulla superficie. Nel frattempo, spremere il succo di mezzo limone e filtrarlo.

Togliere il latte caldo dal fuoco e versare nel tegame il succo di limone, un cucchiaino alla volta.

Mescolare qualche secondo con una frusta e coprire con un coperchio.

Dopo 10 minuti, rompere la cagliata che si è formata con un cucchiaio di legno o con la frusta.

Attendere qualche minuto, poi iniziare a versare la cagliata in un colino posto sopra una ciotola per raccogliere il siero. Per questa operazione può essere utilizzato un mestolo.

Lasciar scolare la cagliata per qualche secondo e quindi trasferirla in una fascella da ricotta.

Una volta riempita, porre la fascella a scolare sul colino.

Collocarla in frigorifero per circa 3 ore, coperta con un canovaccio.

La ricotta è da considerare pronta quando comincia a solidificarsi nella fascella.



Daxiao Productions. Shutterstock