

Affiorata ricotta di pecora

demagi.it/catalogo/freschi-di-latte/affiorata-ricotta-di-pecora/

La ricotta, pur essendo un prodotto caseario, non si può definire un formaggio ma deve essere classificato come un latticino, questo in quanto la stessa non viene ottenuta attraverso la coagulazione del latte (quindi la caseina), ma dalla coagulazione delle proteine del siero del latte, quindi appunto quella parte liquida del latte che si separa dalla cagliata durante la caseificazione.

Il processo di coagulazione delle siero proteine avviene ad un'alta temperatura (80-90 °C): il siero viene quindi letteralmente *ricotto*. Le proteine interessate sono in particolare la globulina e l'albumina. La tecnologia più antica consisteva solamente nel riscaldare il siero aspettandone la denaturazione e con il conseguente affioramento della ricotta in superficie. Nei secoli si sono via via sviluppate tecnologie che, sfruttando la reazione di saturazione salina, ottenevano un migliore recupero ed una qualità indiscussa.

Nei mesi di indisponibilità di questa ricotta di pura pecora si sostituisce con la Morbida Grande Cod.156, solite caratteristiche ma è una ricotta mista (pecora e vacca)

Ingredienti: SIERO DI LATTE di pecora, LATTE di pecora, sale.

Pezatura: gr 500 circa x 4 pezzi;

Confezionamento: fucella di plastica nella vaschetta termosaldata;

Durata del prodotto confezionato: 6 giorni;

ALLERGENI: LATTE e proteine del LATTE.

Caratteristiche del prodotto:

Forma: tipica forma tronco-conica;

Aspetto esterno: colore bianco con dei riflessi appena paglierini e lucidi dovuti al ristagno di siero, in rilievo presenta una rigatura dovuta ai segni della fucella, non presenta buccia essendo un latticino fresco;

Aspetto interno: al colore corrisponde all'esterno, mentre la pasta si presenta morbida e leggermente grumosa, (avremo delle sensazioni visive diverse a seconda se la si taglia con il coltello oppure la si prende con un cucchiaio oppure una forchetta) anche all'interno si riscontra una certa umidità ed adesività al taglio.

Odore: al naso si avverte un sentore lattico-acido molto pronunciato, in particolar modo si avverte lo yogurt ed il burro cotto e come non potrebbe esserci anche un forte sentore di siero;

Sapore: è equilibrato, dolce e leggermente salato con la pasta molto adesiva a primo impatto con il palato, per poi dissolversi delicatamente in bocca.

Disponibilità: tutto l'anno, ma previa ordinazione.

Abbinamenti gastronomici: infinito il panorama di utilizzo, dal dolce al salato, per la preparazione di piatti e di ricette, in questo caso la proponiamo con confettura di visciole, crema di marroni e crema di nocciole



Abbinamenti enologici: qualsiasi vino bianco poco alcolico delicato e fresco.