

Ricotta Fresca e Salata di Pecora

"Ricotta Tipica di Norcia"

Fasi della lavorazione

Terminata la premitura, con lo sciaciato rimasto - liquido avanzato dopo aver tolto la massa casearia - si procede alla preparazione della ricotta.



Un segreto, per la buona riuscita del prodotto, è fare attenzione a che lo sciaciato non bollisca troppo.
Il liquido si porta a temperatura di circa 85° - 90°C.



1. La ricotta è pronta quando i fiocchi cominciano a separarsi
... ce se ne accorge ad occhio nudo.



2. Quindi si tira fuori piano... "a fette",



3. poco per volta perché viene più tenera deve scolare da sola, e si consuma fresca.



Con lo stesso procedimento, ma in alternativa al consumo fresco, si può preparare la

RICOTTA SALATA

altro prodotto tipico di Castelluccio di Norcia

appena affiorata la massa è avvolta in strofinacci di tela, cui si dà la forma ad imbuto, viene appesa per favorire la scolatura del siero e l'indurimento ... trascorsa una giornata, si toglie dal suo involucro e si procede alla salatura, poi, prima di essere messa a stagionare, viene cosparsa di avena.

