RICOTTA PELLONI

Il pastore che nella notte dei tempi dimenticò sul fuoco il paiolo pieno di siero avanzato dalla produzione del formaggio scoprì, quando si ricordò di torglieverlo, che vi galleggiavano dei fiocchi bianchi e morbidi dal sapore dolce. Era nata la Ricotta, che non è un formaggio perchè viene ottenuta lavorando il siero del latte che si libera dalla cagliata. Si tratta di un latticino tipicamente italiano, dalla pasta di colore bianchissimo, dalla struttura fondente e lattiginosa, che, se non stagionata va consumata nel giro di pochi giorni.

INGREDIENTI: latte vaccino, siero, sale

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: conservare al fresco (+4°-+8°)

SHELF LIFE: pochi giorni

COME GUSTARLO:

Ottima con verdure, cioccolato e confetture. Versatile e saporita può essere impiegato in cucina come ingrediente base nella preparazione di gustose ricette.

Pelloni