



RICOTTA OLLERA

prodotto fresco
di Cascina Ollera

Caratteristiche organolettiche

La ricotta degustata fresca risulta umida e morbida, con un sapore dolce e un profumo tipico di latte fresco. Contiene pochi grassi, essendo questo un prodotto della lavorazione del siero e quindi la maggior parte di essi terminano nel primo formaggio in cui è utilizzato il latte. Il prodotto si presenta in due diverse pezzatura, sia in forma da 230 grammi sia nella forma da 2 kg.

Tecniche di lavorazione

Si prepara con il siero rimasto dalla produzione di altri formaggi : come dice il nome è "ri-cotta". Il siero viene riscaldato finché le proteine rimaste coagulino; a questo punto la cagliata si raccoglie e si fa "spurgare" per ottenere questo delicato formaggio cremoso.

Abbinamenti

La ricotta è un alimento molto trasversale, infatti essa può essere utilizzata o abbinata sia per la preparazione di piatti salati sia per quelli dolci. Ottima per essere utilizzata come ingrediente per torte salate e sfornati ma anche come ripieno per ravioli e cannelloni. La ricotta Ollera inoltre, data la bassissima percentuale di sale, si sposa bene per la preparazione di torte, crostate e dolci vari.