

13 Gennaio 2020

Il carattere delicato e versatile della ricotta di latte misto

Si realizza unendo il latte di mucca e quello di pecora per ottenere un prodotto dai toni equilibrati, ottimo da gustare al naturale o come ingrediente d'innomerevoli ricette



Marche

La **ricotta mista** sa combinare il tocco delicato del latte vaccino con gli aromi donati da quello di pecora. Si tratta di una specialità ottenuta con la stessa classica preparazione che, da una regione all'altra dell'Italia, ha reso celebre questo prodotto caseario dalla **consistenza morbida** e dalle **numerose sfaccettature**. La ricotta, in effetti, non può definirsi propriamente un formaggio: nella sua lavorazione non è previsto l'utilizzo del caglio, quanto del siero di latte. Il risultato è un prodotto a **pasta molle** e senza scorza, così fresco da dover essere consumato entro pochi giorni dalla produzione.

La materia prima può variare. Tuttavia, che si tratti di latte vaccino, ovino, di pecora o misto, la lavorazione è più o meno la stessa. A mutare è invece il sapore finale della ricotta che potrà risultare più o meno intenso, e quindi andare d'accordo con **abbinamenti o ricette** mirate a seconda dei casi. Quanto alla ricotta mista, come rivela il nome stesso, viene realizzata unendo il latte di **mucca** a quello di **pecora**. Il tutto è quindi lavorato fino all'affioramento di fiocchi che saranno poi raccolti con il mestolo forato e disposti nelle tipiche forme chiamate fucelle.

La ricotta mista si colloca dunque tra l'estrema delicatezza della sua corrispettiva vaccina e la maggiore decisione di quella ottenuta da solo latte ovino. Questo la rende molto **versatile in cucina**, dove è ottima consumata al naturale, ma anche utilizzata come condimento o ingrediente per **primi piatti**, tra cui spiccano ravioli e cannelloni. Pensando invece a **secondi, contorni e antipasti** non si può che menzionare le innumerevoli e possibili polpette, tartine e pizze rustiche. Infine nei **dolci** la ricotta mista si presta senza sforzo anche per arricchire ripieni, impasti o dessert al cucchiaino, restando fedeli a tradizioni territoriali, oppure lasciando spazio a gusto e creatività.
