

11 Novembre 2021

Ricotta di bufala: morbida, dolce e versatile in cucina

Dall'antipasto al dessert, ecco i tanti volti di una tipicità dalla storia antica e la lunga tradizione



delicata dolcezza

La **ricotta di bufala** è una specialità dai toni dolci e dal carattere deciso. La sua tradizione si lega a quella della mozzarella di bufala con cui condivide un'arte casearia dalla **storia antica** e un forte legame con territori ben precisi. La ricotta di bufala campana, che ha ottenuto nel 2010 il marchio Dop, deve essere infatti prodotta e confezionata nell'area indicata del Disciplinare e compresa in quattro regioni: **Campania, Lazio, Puglia e Molise**. Non si tratta di un semplice latticino, dunque, ma di un vero e proprio simbolo della cultura casearia e del patrimonio agricolo delle terre in cui nasce.

La ricotta di bufala si consuma fresca, senza alcuna stagionatura. È ottenuta a partire dal **siero di latte di bufala**, derivante dalla produzione di mozzarella, che viene riscaldato nuovamente e lasciato coagulare all'interno di un contenitore forato. Anche per la ricotta di bufala campana Dop, durante la lavorazione è ammessa l'aggiunta di latte di bufala, o panna di siero di latte di bufala, purché provenienti dalla stessa zona di produzione indicata nel Disciplinare. Il risultato è un latticino **granuloso e morbido** dal colore bianco porcellana e il sapore caratteristico che si distingue per la dolcezza e l'intensità.

La sapidità e la consistenza morbida la rendono un **ingrediente versatile** e molto apprezzato in cucina. È ottima per preparare primi piatti a base di pasta, come i ravioli ripieni di pomodoro e ricotta di bufala [1] o un buon piatto di spaghetti con ricotta di bufala e friarielli. Da provare anche per guarnire **lasagne** vegetariane, magari combinata con pesto alla genovese, patate tagliate a dadini e fagiolini. Oltre a rendere sfiziosi i primi piatti, la ricotta di bufala sa farsi amare anche tra le altre portate del menù. A cominciare dagli **antipasti** in cui si fa protagonista di torte salate che la vedono unita a pancetta, uova, spinaci, zucchine o fiori di zucca. È perfetta anche gustata **al naturale**, oppure insaporita con **timo** o altre **erbe aromatiche**, e presentata su **crostini o crostoni** abbrustoliti per valorizzare un aperitivo o cominciare un pasto con un tocco di stile.

Friarielli campani: un contorno dal sapore leggendario [2]

Timo: un aroma antico per tavole incantate [3]

Tante le possibilità per secondi piatti capaci di conquistare anche i più piccoli. Ne sono un esempio le **polpettine di ricotta di bufala**, da cuocere nel forno dopo aver amalgamato nell'impasto uova, formaggio grana e prezzemolo o altre aromatiche a piacere. Ottima anche per preparare zucchine (o altre verdure) ripiene e gratinate, oppure frittate ricche di gusto. Passando infine al **dessert**, un posto d'onore va senz'altro riservato alla gustosissima crostata di ricotta di bufala e gocce di cioccolato fondente [4]. La consistenza cremosa e il sapore intenso di questa ricotta consente inoltre di creare gustosi **dolci al cucchiaio** in monoporzione con l'aggiunta di zucchero, scaglie di cioccolato, canditi o briciole di biscotto. Ottima anche abbinata alle pere o alla scorza di limone, ma anche a frutta secca come **noci e nocciole** per assaporare l'intensità della ricotta di bufala in ogni sua inaspettata sfumatura.

Links

[1] <https://www.lacucinaitaliana.it/ricetta/primi/ravioli-ripieni-di-pomodoro-e-ricotta-di-bufala/>

[2] <https://territori.coop.it/territori/friarielli-campani-un-contorno-dal-sapore-leggendario>

[3] <https://territori.coop.it/benessere/timo-un-aroma-antico-tavole-incantate>

[4] <https://www.cucinaevini.it/ricette/crostata-con-ricotta-di-bufala-e-cioccolato-fondente/>