

RICOTTA DI PECORA ***fase della lavorazione***

Terminata la premitura, con lo *scaciatto* 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 *scaciatto* 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

...e si accorge ad occhio nudo.



2. Quindi si tira fuori piano...

"a fette",



3. poco per volta perché viene più tenera e si scolera 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 stoffa e accidita,

cui si dà la forma di imbuto,

viene appesa per favorire la scoloritura e l'indurimento...



..trascorsa una giornata, si toglie dal suo involucro e si procede alla
poi, prima di essere messa a stagionare, viene cosparsa di avena.

salatura,