

# *La Ricotta secca*



**I** Dalla ricottura del siero del latte di pecora residuo della produzione del formaggio, si ottiene la ricotta. Dopo opportuna stagionatura in cantina si ottiene la ricotta secca. Essa non viene tagliata ma adoperata per lo più grattugiata su piatti di pasta fatta in casa.

## Ingredienti

**Tipo:** Siero di latte di pecora, sale, aggiunta di latte.  
Nella farcita peperoncino piccante.

## Parametri nutrizionali

| Parametro | Valore medio per 100 gr. di prodotto |
|-----------|--------------------------------------|
| Proteine  | -                                    |
| Lipidi    | -                                    |
| Acqua     | -                                    |

## Parametri merceologici

|                   |                  |
|-------------------|------------------|
| Aspetto esteriore | Forma conica     |
| Peso              | Circa 500 gr     |
| Colore            | Bianco           |
| Consistenza       | Dura             |
| Odore             | Caratteristico   |
| Sapore            | Dolce o piccante |

**GB** Ricotta is obtained though the re cooking of whey that remains after cheese production. After a suitable ripening into cellar, "ricotta secca (dry)" is obtained. It isn't cut but used mostly grated on home made pasta.

## Ingredients

**Type:** Serum sheep milk, salt, addition of milk.  
In the stuffed hot pepper.

## Nutritional parameters

| Parameter | Medium value for 100 grams of product |
|-----------|---------------------------------------|
| Protein   | -                                     |
| Lipides   | -                                     |
| Water     | -                                     |

## Commerce parameters

|                 |                       |
|-----------------|-----------------------|
| External aspect | Conical-shaped        |
| Weight          | Approximately 17,6 oz |
| Color           | White                 |
| Consistence     | Hard                  |
| Odour           | Characteristic        |
| Flavour         | Sweet or spicy        |

**F** De la seconde cuisson du petit lait de brebis qui est resté de la production du fromage, on obtient la brousse. Après le nécessaire vieillissage dans une cave on obtient la brousse sèche. Elle n'est pas coupée mais employée surtout râpée sur les plats de pâtes faites à la main.

## Ingrédients

**Type:** Petit lait de brebis, sel, ajon de lait.  
Dans celle farcie, du poivron piquant.

## Paramètres de nutrition

| Paramètre | Valeur moyenne pour 100 gr de produit |
|-----------|---------------------------------------|
| Proteine  | -                                     |
| Protéines | -                                     |
| Eau       | -                                     |

## Paramètres commerciaux

|                  |                  |
|------------------|------------------|
| Aspect extérieur | Forme à cône     |
| Poids            | Environ 500 gr   |
| Couleur          | Blanche          |
| Consistance      | Dur              |
| Odeur            | Caractéristique  |
| Saveur           | Douce ou piquant |