Cagliata – simil ricotta homemade: se c’è la goccia…



Ecco, già vi vedo che cominciate a canticchiare il ritornello di quella vecchia pubblicità!

E invece no, stavolta Gim non c’è, l’ho mandato in vacanza.

In compenso però con una goccia potrete avere una ricottina morbida morbida che più fresca di così non si può perché preparata con le vostre manine e con tanta soddisfazione.

Sì, una goccia…di limone…vabbè, un po’ più di una dai!…e il gioco è fatto.

Facile facilissimo e oltre al gusto, anche il divertimento sarà assicurato.

Vi capita mai di farvi un bel programmino con le ricette da provare nel fine settimana e vedervelo puntualmente saltare all’ultimo momento perchè cambiate idea 36245952871921279149263 volte in una giornata?

Ecco, a me almeno nove volte su dieci!

E salta di qui salta di là, l’esperimento ricotta se n’è andato molto per le lunghe, fino a che un bel sabato mattina, inizio estate, mi sono alzata col pallino del

latte!

Dovevo cmprare un litro di latte fresco per la ricotta: era giunta la sua ora.

Senza programmi, era giunta e basta!

E più mi ripetevo che ne avevo già troppe da fare, più quel latte diventava INDISPENSABILE.

Per una volta che avevo anche un limone in frigo, potevo mica rischiare che andasse a male? E cavolo, no!

Vi confesso che sulle prime sono rimasta un po' scettica, appena acidificato il latte sembrava non accadesseproprio nulla.

Poi mi sono ricordata le parole della mia musa ispiratrice

"**se non caglia entro pochi minuti mettetene un pò in più**"

e…miracolo!
I primi fiocchetti sono cominciati a comparire.
E quando dopo una mezz'oretta di riposo ho scoperto la pentola e mi sono trovata davanti quasi un "materasso" bianco gongolavo come un bambino davanti ai pacchetti di Natale.
Da quella volta improvvisata, la ricottina homemade è diventata quasi un fisso appuntamento settimanale che mi ha accompagnata per tutta l'estate tra gusto e divertimento.
In realtà quella che vi propongo non è esattamente "ricotta", ma "**cagliata di latte**", in quanto la ricotta vera e propria si otterrebbe dal siero residuo, **RI-cotto** insieme all'aggiunta di un altro po' di latte.
Ma proprio perchè ottenuta da latte e non da siero risulta ancora più gustosa e saporita, tanto da farvi dimenticare le fuscelle del supermercato.
Allora vi ho convinte a provare l'esperimento?



(Simil) Ricotta home made – la cagliata

Tempo di preparazione	10 minuti
Tempo di cottura	15 minuti
Tempo passivo	10 ore
Porzioni	4

Ingredienti per circa ½ Kg di cagliata

- 2 litri di latte intero fresco Alta Qualità o Bio
- 50 ml di succo di limone filtrato
- un bel pizzico di sale (io ho usato il fleur de sel)

inoltre

- un termometro
- una fuscella o garze sterili
- un colino a maglie strette

Procedimento

1. In una pentola capiente mettere a scaldare il latte con un bel pizzico di sale e, a fiamma media, portarlo a 80°C, mescolando in modo che non attacchi al fondo e non si formi il velo in superficie.

2. In mancanza del termometro, il momento “giusto” è quando il latte comincia a “fumare” ed iniziano a formarsi bollicine lungo il bordo della pentola.
3. Raggiunta la temperatura, abbassare la fiamma e unire il succo del limone filtrato. Mantenere su fuoco basso, mescolando, fino a quando inizieranno a formarsi dei piccoli coaguli che si separano dal siero.
4. Spegnere, coprire la pentola con un panno e lasciar intiepidire o anche raffreddare completamente.
5. Con una schiumarola prelevare la parte cagliata del latte e trasferirla nella fuscella o, più semplicemente, mettere la fuscella dentro un colino (appoggiato su un’altra pentola in cui si raccoglierà il siero) e versarci tutto dentro in modo che la “cagliata” resti in forma.
6. Lasciar colare la cagliata per qualche ora prima di consumarla, conservando il tutto in frigo.

Note

* In mancanza della fuscella, si può ripetere lo stesso procedimento rivestendo il colino con più strati di garza entro cui si raccoglierà la cagliata.
* Il succo di limone non lascia alcun retrogusto. Avevo un leggero timore che si potesse avvertire una punta di aspro e invece ne è risultato una “ricotta” dolcissima. Usando l’aceto non saprei dire.
* Da un litro di latte ho ottenuto in media 220-240 gr di “cagliata”. Può essere che la resa sia diversa usando un tipo di latte piuttosto che un altro. In ogni caso consiglio di ***NON*** usare latte UHT ma un buon latte fresco intero di qualità.
* Il siero (filtrato) recuperato dalla cagliata può essere riutilizzato per ottenere la ***VERA*** ricotta. Sarà sufficiente aggiungere circa ⅓ di latte fresco (es. 600 ml di siero – 200 ml di latte), mettere su fuoco basso e aspettare che tutto ricoaguli (in teoria non dovrebbe essere più necessario aggiungere altro succo di limone ma io ho avuto bisogno di un cucchiaio abbondante per avere coagulazione; regolarsi di conseguenza perchè tutto dipende dall’acidità del siero): affioreranno i fiocchetti di ricotta che andranno prelevati con una schiumarola e messi a scolare in un’altra fuscella o colino rivestito di garza.
Dal siero di 2 litri di latte si otterranno circa 100 gr di ricotta.
* Il siero può essere conservato in frigo ed utilizzato entro un paio di giorni.



Qualche suggerimento d’uso per la cagliata-ricotta?

Ricco

Al cucchiaio

Scenografico

Polpettoso

Insolito

Buoni esperimenti a tutti e buona settimana. Alla prossima…