

Czary Penelopy

Domowy ser ricotta

„Ricotta” oznacza dosłownie „ugotowany”. Ten ziarnisty twaróg, pierwotnie był wytwarzany z mleka koziego lub owczego, dzisiaj najczęściej robi się go z mleka krowiego. Ricottę dodaje się do słodkich potraw, służy też do zagęszczania. Niezbędna jest też do dań ze szpinakiem.

Taka definicja tego sera figuruje w książce kucharskiej **Kuchnia Włoska**. Ricotta jest oczywiście dostępna w polskich sklepach i coraz częściej sięgamy po nią robiąc zakupy. Ja jednak najczęściej sama ją robię i bardzo chciałabym Was zarazić tym pomysłem.

Zrobienie tego pysznego sera w domu nie jest rzeczą ani trudną, ani pracochłonną. Wystarczy szczypta chęci, odrobina pasji, trochę cierpliwości i czasu, a ser praktycznie zrobi się sam. Poważnie. Jak już powyżej napisałam, można go użyć do deserów czy serników. Ale też wyśmienicie smakuje po prostu z oliwą, pomidorami i świeżo upieczonym chlebem. Najczęściej robię ten ser latem, gdy pomidory są pachnące i smaczne. Jednak nawet zimą (choć podobno to już wiosna) smakuje wybornie. Moje córeczki uwielbiają ten ser i zawsze bardzo szybko znika, gdy w weekendowy wieczór podam go na kolację wraz z upieczonym świeżutkim chlebem.



Czego zatem potrzeba, by w domowej kuchni wyczarować ser typu ricotta?

Potrzeba:

kawałek gazy

sito

garnek

1 litr mleka w woreczku 3,2% lub mleko kupione u gospodarza

sok z 1 cytryny lub 1/5 łyżeczki białego octu winnego

szczypta soli morskiej

Przygotowanie:

Mleko podgrzewamy na małym ogniu (u mnie 1 na gałce, przy skali możliwości od 0-3) do momentu, gdy pojawią się pierwsze pojedyncze delikatne bąbelki zwiastujące rychłe wrzenie - to jest temp. około 85 st. C. Często mieszamy. Pamiętajcie! Nie wolno zagotować mleka! Wyłączam palnik i pozostawiam mleko na chwilę samemu sobie, solę, stopniowo wlewam sok z cytryny i mieszam. Gdy serwatka się odłączy i zaczynają się pojawiać kłaczkiki sera, to znak, że kwasu cytrynowego już dość i garnek należy odstawić w chłodniejsze miejsce. Sito należy wyścielić gazą i przelać zawartość garnka na przygotowany cedzak. Pozostawić do odcedzenia na 2 h. Następnie rogi gazy zebrać razem i związać, delikatnie odsączając serek. Pozostawić tak zwisający jeszcze 1 godzinę. Następnie przełożyć go do pojemnika i przechowywać w lodówce.

Naprawdę warto spróbować. Koszt zrobienia samemu takiego serka jest dużo niższy niż tego kupionego w sklepie. A i wrażenie, jakie zrobicie na domownikach lub gościach z pewnością również nie jest bez znaczenia.

Penelopa Rybarkiewicz-Szmajduch