

SOFFIONE DI RICOTTA

C'è chi lo chiama soffione e chi lo chiama fidone dolce, ma rimane sempre l'inconfondibile dolce dell'Abruzzo. E' facile da fare e delizioso da mangiare, ancora più buono dopo qualche ora al fresco, ma mi raccomando di sigillare bene con la pellicola perchè essendo fatto di ricotta, che è un formaggio dal sapore delicato, potrebbe prendere i sapori del frigo.

- **PER L'IMPASTO**

- 200 g di farina
- 40 g di zucchero
- 2 uova
- 2 cucchiaini di olio

- **PER IL RIPIENO**

- 100 g di zucchero
- 500 g di ricotta
- 5 uova
- Scorza di limone

- **PER GUARNIRE**

- Zucchero a velo

Inserisci nel boccale tutti gli ingredienti per l'impasto per 20 secondi a velocità 5.

Tira l'impasto con il mattarello ottenendo una sfoglia piuttosto sottile.

Con questa rivesti uno stampo per ciambellone, oppure oppure ritaglia dei quadratini con i quali rivestire dei singoli stampini, lasciando fuoriuscire i quattro lembi dell'impasto.

Ora prepara il ripieno mettendo nel boccale ben lavato e asciugato, posiziona la farfalla e versa dentro gli albumi (tenendo da parte i tuorli) e monta a neve per 5 minuti a 37° a velocità 3, mettili da parte.

Ora nel boccale pulito metti la scorza di limone e tritala per 20 secondi a velocità 7.

Aggiungi lo zucchero per 10 secondi a velocità 8.

Ora aggiungi i tuorli per 3 minuti a velocità 4, porta di nuovo a velocità 3 e aggiungi un pò alla volta la ricotta ed infine porta a velocità 2, incorpora gli albumi montati a neve con l'aiuto della spatola e riempi a metà uno stampo rivestito con la pasta.

Cuoci in forno a 150°/160° per circa un'ora.

Prima di servire il dolce spolverizza sopra lo zucchero a velo.

RICOTTA

Come dicevo, la ricotta si ottiene dalla ribollitura del siero ricavato dalla caseificazione.

Appena tolta la cagliata e messa nelle fuscelle, con il siero caldo rimasto nelle pentole ci si fa la ricotta, cioè ricotta, cioè cotta di nuovo: in pratica si fa ricuocere il siero per ottenerne la ricotta.

Qui, prima foto, vediamo una fucella per ricotta.

Ho aggiunto 1 litro di latte al siero ottenuto dalla caseificazione poi ho portato velocemente a 80°C. ad 80°C ho aggiunto una spruzzatina di succo di limone, poi ho portato a 90°C.

Pian piano la ricotta inizia ad affiorare... e pian piano la metto nella fucella per ricotta pian piano sino a raccoglierla tutta... occorre attendere che la ricotta si scoli eppoi eccola qui rovesciata nel piatto.

FORMAGGIO SPALMABILE

Prendete mezzo chilo di yogurt (io uso quello che faccio con il bimby) mettetelo su un telo da cucina di lino (non lavato con ammorbidente!) e lo lasciate sul vassoio varoma (il bimby non deve andare in funzione! non si cuoce nulla) con un contenitore sotto che raccoglie il liquido che viene fuori.

Coprite con il coperchio varoma. (Il varoma serve per praticità, per scolare il liquido, non serve per cuocere).

Dopo 5 ore rovesciate la "pizza" già un po' asciutta e mettetela su un nuovo telo pulito e lasciatela altre 3 ore a scolare.

Dopo 8 ore avrete un fantastico formaggio spalmabile già molto saporito fatto (ma volendo aggiungete la punta di un cucchiaino di sale fino) in casa che potete usare per fare palline aromatizzate (prelevate con il dosagelato e farcite all'interno con pesto, noci, rucola, pomodori secchi...), cheesecake, e ciambelle, condire la pasta, e altro ancora.

Il liquido che raccogliete non buttatelo, è il siero, ricco e profumato da usare al posto del latte o dell'acqua nella preparazione dei dolci, del pane e della pizza.

FORMAGGETTA DI PECORA

Si mette 1 litro di latte (il mio era crudo, ossia non pastorizzato) nel boccale con 1 cucchiaino di yogurt (altra cosa autoprodotta) e si fa scaldare per 10 min. 37°, vel. 1.

In pratica, si accende di poco la spia della temperatura e si verifica con un termometro il latte.

Fatto ciò, si lascia riposare il latte per una decina di minuti e si aggiunge la quantità di caglio necessaria (a me ne sono bastate 5 gocce) e si mescola bene a vel. 1-2.

A quel punto si lascia riposare il tutto per poco più di 1 ora in modo da ottenere una bella cagliata densa.

Poi si rompe finemente la cagliata con un cucchiaino di legno e la si versa nel cestello,

stando attenti a recuperare il siero, utile per ottenere una successiva ricotta.

E' necessario far spurgare bene la cagliata, che nel frattempo assumerà la forma del cestello, per un'oretta, girandola di tanto in tanto.

Infine la si mette in un piatto, coperta, e la si conserva in frigorifero.

FORMAGGIO

Procurati almeno 4 litri di latte crudo e versarli in una pentola di acciaio o alluminio.

Riscalda il latte a fuoco moderato, fino al raggiungimento di 37° - 38°C (utilizzando il termometro per controllare la temperatura), e mantenendo in agitazione.

Spegni il gas.

Aggiungi 40 gocce di caglio e mescola bene (10 gocce ogni litro di latte). Lascia riposare il tutto per almeno 30 minuti fino ad ottenere una "cagliata" ben rassodata.

Esegui una prima rottura della cagliata utilizzando un coltello o una paletta, ottenendo riquadri di 3 cm di dimensione.

Lascia riposare per circa 5 minuti.

Rompi ulteriormente la cagliata in pezzi delle dimensioni di una nocciola, utilizzando una semplice "frusta" da cucina.

Lascia riposare per altri 10 minuti, in modo che appaia il siero in superficie (liquido giallo-verdognolo).

Estrai la cagliata utilizzando una schiumarola da cucina ed introducila nei cestini forati (fuscelle) fino al loro riempimento.

Posiziona le fuscelle su di un gocciolatoio del lavandino per consentire lo spurgo ulteriore del siero.

Dopo circa un'ora rivolta la cagliata, aiutandoti con la mano e ripeti l'operazione dopo circa mezz'ora.

Cospargi prima una superficie della cagliata e poi rivoltando anche l'altra, con del sale medio-grosso a piacimento.

Dopo circa 5-6 ore si può mangiare il formaggio così ottenuto.

Conserva in frigorifero e consumalo entro 2-3 giorni.