Ricotta Infornata Siciliana, un prodotto ingegnoso e straordinario

Autore: Redazione

Data: 13 Novembre 2020

Cosa rende speciale la Ricotta Infornata Siciliana?

- Oggi conosciamo meglio un **prodotto siciliano nella tradizione**, che ha origini molto antiche.
- L'idea derivò dalla necessità di conservare la ricotta e, da quando venne messa in pratica, non venne più abbandonata!
- È deliziosa così com'è, ma anche per realizzare **ricette** gustose.

Ci sono **prodotti** del nostro territorio di antichissima origine che, nonostante il passare del tempo, non hanno perso il loro gusto. Anzi, ne hanno anche acquisito di più. Tra questi, vi è indubbiamente la **ricotta salata siciliana**. Se ne trovano tracce addirittura nella pubblicazione dello storico Gallo "Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa", risalente al

Cinquecento. La produzione è storicamente connessa a quella del Maiorchino, il formaggio tipico di Novara di Sicilia, utilizzato anche per giocare (ve ne parliamo qui). L'idea di produrre la ricotta infornata derivò dall'esigenza di conservare la ricotta per l'impossibilità di raggiungere alcuni luoghi dei Peloritani. Le massaie, così, dopo una lieve salatura a secco pensarono di infornare le ricotte per ridurne l'umidità.

Come si prepara

La ricotta destinata alla cottura è prodotta con siero misto (60% latte caprino, 40% latte ovino). Il giorno seguente la produzione, viene lasciata ad asciugare e salata a secco. Si pone poi in un tegame di ceramica e infornata a 250° gradi per 30 minuti. Il giorno seguente viene rivoltata nel tegame e **infornata** ancora. Il **procedimento** si ripete per altre due volte: così si ottiene un prodotto soffice e compatto, con una crosta scura per l'alta temperatura di cottura. Per quanto riguarda il sapore della ricotta infornata, contiene note di nocciole tostate e frutta secca, oltre a un sapore tostato e fruttato. L'origine di **questo formaggio storico siciliano** è da ricercare nei comuni di Santa Lucia del Mela, Novara di Sicilia, Basicò, Tripi, Mazzarrà S. Andrea, Fondachelli e Montalbano Elicona.

Foto: Rosario Cusenza
Fonte

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/ricotta-infornata-storia/

Generato il 17/11/2026