

Ricetta della ricotta al Forno, la marcia in più per bruschette e panini

Autore: Redazione

Data: 18 Agosto 2021



Una soluzione veloce per sandwich speciali.

- Ricotta al forno, una [ricetta facilissima](#) e gustosa.
- Buonissima [così com'è](#), si presta a infinite interpretazioni.
- In un attimo il gioco è fatto: **ingredienti** e **procedimento**.

La **ricotta** è un **ingrediente** praticamente perfetto. Facile da reperire, si presta a [preparazioni dolci](#) e [salate](#), mettendo d'accordo **tutti i palati**. C'è chi ama gustarla fresca, senza aggiungere nulla, per godere appieno del suo delicato sapore, ma c'è anche chi preferisce impiegarla per **preparazioni golose**. Diventa un ripieno eccezionale e si sposa con verdure, altri formaggi o anche salumi. Insomma, non conosce limiti! La ricetta che vi suggeriamo è perfetta come antipasto o secondo piatto. Sarà un perfetto **completamento** per i vostri panini e si può preparare in anticipo, gustandola tiepida o a temperatura ambiente.

Oggi cuciniamo la **ricotta al forno**. Prima di procedere, facciamo un'importante precisazione: non si tratta della classica [ricotta infornata siciliana](#), che richiede un [procedimento più lungo](#). In questo caso, basta una cottura veloce, quindi va bene con ogni temperatura. Potete usare sia la ricotta vaccina, che quella di pecora. Partendo dalla ricetta, sperimentate con **erbette** e **spezie**: sentirete che delizia! Per una riuscita ottimale del piatto, vi consigliamo di mettere a sgocciolare la ricotta la sera prima.

Ricotta al Forno Ricetta

Ingredienti

- 600 g di ricotta fresca;
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva;
- Sale;
- Pepe (o peperoncino).

Procedimento

1. Per fare la ricotta al forno, dovete anzitutto tagliare la ricotta a fette spesse.
2. Rivestite una teglia di carta da forno, quindi versatevi sopra un cucchiaino di olio.
3. Adagiatevi le fette di ricotta, distanziate tra loro.
4. Condite con sale e pepe e con un altro cucchiaino di olio.
5. Fate cuocere nel forno già caldo, a 180°C per circa 15 minuti. Il liquido deve assorbirsi del tutto e si deve formare una crosticina dorata in superficie.
6. Servite calda, sulle bruschette o come farcitura per panini. È buonissima anche così com'è, con verdure di stagione.

Buon appetito! Foto: [Marita](#) – [Licenza](#).

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/ricotta-al-forno-ricetta/>

Generato il 22/05/2025