

Come fare la ricotta in casa, la ricetta semplicissima

Autore: Redazione

Data: 13 Novembre 2019



Oggi scopriremo insieme **come fare la ricotta in casa**. Noi [siciliani](#) amiamo molto questo **latticino**, che viene consumato da solo, ma anche utilizzato come ingrediente per deliziose ricette [dolci](#) e salate. Come rivela già il nome, passa attraverso un processo di “**doppia**” cottura.

Si caratterizza inoltre perché la consistenza classica non si ottiene dalla cagliata, ma dal siero del latte. A differenza di altri [formaggi](#), non è troppo calorica ed è anche delicata nel **sapore**. La **ricotta fatta in casa** è semplice da realizzare, più di quanto non immaginate. Naturalmente, dovrete avere un po' di pazienza e utilizzare gli ingredienti giusti.

Ricetta Ricotta fatta in Casa

Ingredienti

- 2 litri di latte intero non pastorizzato
- 1/2 limone (o aceto di vino o acido citrico)
- 1 pizzico di sale

Procedimento: come fare la ricotta in casa

1. Versate il latte in una casseruola e portate a ebollizione.
2. Spremete il succo del limone e mettetelo da parte.
3. Quando il latte forma una schiuma ai lati, versate poco per volta il limone.
4. Mescolate bene con un cucchiaio di legno: si formeranno, man mano, dei fiocchi di latte.
5. Prelevate, con un colino, i coaguli di latte.
6. Fate sgocciolare, salate e adagiate su una fucella.
7. Conservate in frigo per qualche ora e rovesciate la ricotta in un piatto.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/come-fare-la-ricotta-in-casa/>

Generato il 17/03/2026