

## Scolare e setacciare la ricotta - Consigli e tecniche



Difficoltà



Costo



Tempo di preparazione

15 min



Calorie a porzione

185 kcal

### Ingredienti

**DOSI PER  
4 porzioni**

2 Kg di Ricotta fresca

4 Colino

4 Setaccio a maglie fini

4 Spatola piatta

### Preparazione

- **SCOLARE:** il sistema migliore, anche se non è il più veloce, per scolare la ricotta prevede che sia posta in un colino a maglie strette o un colapasta appoggiato su una ciotola abbastanza alta, così da raccogliere il siero prodotto.
- Coprite con pellicola e trasferitelo in frigo per una notte. Dopo circa 12 ore la ricotta sarà pronta per essere usata.
- Se volete fare le cose più velocemente, ponete la ricotta in un canovaccio a trama molto fitta, perfettamente pulito, e 'strizzatelo' sopra il lavello della cucina, in modo da far uscire più siero possibile.
- **SETACCIATE** sempre la ricotta che vi serve per un ripieno (che sia salato o dolce), così eviterete grumi difficili da eliminare; inoltre il composto risulterà più soffice.



- Per fare questa operazione servono pochi attrezzi: un setaccio a maglie fini, meglio se non stonato, e una spatola piatta.
- Se però avete solo il classico colino stonato, non ci sono problemi: aiutatevi con un cucchiaio per schiacciare la ricotta, ci vorrà appena un po' più di tempo, ma riuscirete comunque nell'impresa.