

RICOTTA PIEMONTESE SEIRAS SINGOLA



CODICE	20943
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Piemonte
TIPO DI LATTE	Vaccino Ovino
PESO	250 g

Ricotta piemontese di latte vaccino e ovino confezionata in sac a poche

DESCRIZIONE	Latte misto pastorizzato, vaccino e ovino
ASPETTO	Ha una pasta bianca, fine, morbida e leggermente granulosa, confezionata in una pratica sac a poche di garza
SAPORE	Dolce e delicata, con sentori di latte e panna
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Caseificio Longo - Rivarolo Canavese (TO)
CURIOSITÀ	Il nome Seirass deriva proprio da siero: si tratta infatti di una ricotta prodotta con siero di latte vaccino al quale viene aggiunto latte ovino. Ancora oggi questo tipico prodotto piemontese viene venduto nelle caratteristiche confezioni di garza, dalla forma conica, nella quale si fanno scolare i fiocchi di cagliata. Il Seirass viene prodotto in due versioni, una più fresca e umida (quella che vi proponiamo), l'altra più asciutta stagionata sotto il fieno e che, proprio per questo, si chiama Seirass del Fen
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Proprio per la buona resa, è molto utilizzata per preparare focacce, gnocchi o paste ripiene. Può essere servita come entrèe, condita con olio extravergine di oliva e pepe, oppure abbinata a una confettura di peperoni. Può essere proposta anche in una versione più dolce con lo zucchero e viene utilizzata nella preparazione di dolci. Deliziosa a fine pasto su un crostino di pane tiepido con del miele di acacia e noci, magari accompagnato da un passito