

Ricotta al forno (UN CLASSICO SICILIANO)

Ingredienti

Ricotta (già vecchia di 2-3 giorni)

Limoni

Sale

Pepe Nero

Aromi Vari



Preparazione

Posizionare la ricotta (già vecchia di due-tre giorni) sulla teglia del forno foderata con apposita carta antiaderente. Spruzzarla con del succo di limone, condirla con del fior di sale o, comunque, sale marino di buona qualità, del pepe nero fresco di macina, procedere con spezie ed aromi a scelta (nel mio caso, semplicemente origano fresco) e passare in forno a 160 gradi per un'ora o più, finchè la crosticina non diventerà perfettamente dorata e croccante, la ricotta non avrà perso la sua acqua in eccesso diventando, così, compatta e solida. A quel punto, cosa farci? Ovviamente mangiarla! :)) Potreste servirla con l'antipasto/aperitivo, tagliata a tocchetti, insieme ad altri formaggi e salumi oppure, secondo necessità, un pranzo di quelli al volo o molto più semplicemente take-away: schiaffarla tra due tranci di baguette, magari con qualche foglia di lattuga, due o tre pomodori secchi, un filo d'olio extravergine d'oliva di quello buono e... avete fatto! :))

Massizzafferano

<http://blog.giallozafferano.it/massizzafferano/>