

RICOTTA

Qué es y cómo la elaboramos.

1) ¿Qué es la ricotta?

La ricotta es un tipo de queso. Es de color blanco, sabor suave y textura blanda granulosa, lo usamos para hacer muchos platos riquísimos que seguro conocés: canelones, torta de ricota o raviolos son solo algunos ejemplos.

En Argentina la escribimos con doble "T" (*ricotta*) porque así es como se escribe en italiano, de donde es originaria. Pero también podés escribirla con una sola "T" (*ricota*).

2) ¿Cómo se hace?

El primer paso es preparar la mezcla: suero de queso (la parte líquida), leche entera y crema.

El siguiente paso es enviarla a tanques donde se realiza un proceso que llamamos "**proceso de floculación**". Ahí se agregan unas sustancias que nos permiten separar los ingredientes de la mezcla y juntar todos los ingredientes sólidos.

Esos ingredientes que tenemos como resultado se calientan de 85 grados a 95 grados.

Al sacarla del calor obtenemos granos que se dejan en reposo en unos tanques gigantes. Después se descarga el producto en unas cintas que, a través de paletas, distribuye la ricotta mientras se va desplazando hasta obtener la humedad deseada.

Usamos una bomba para enviar la ricotta recolectada en la etapa anterior hacia **tanques mezcladores**. Según cómo agitemos y mezclemos la ricotta, vamos a tener distintos productos finales. Después lo envasamos, enfriamos a 8 grados y ya está listo para viajar al supermercado.

3) Usos y beneficios

Usamos la ricotta para un montón de cosas. Estos son algunos ejemplos que SEGURO conocés:

- Canelones de ricotta
- Raviolos de ricotta
- Lasagna de ricotta
- Torta de ricotta

Este producto además tiene muchos beneficios como calcio, vitaminas y proteínas.

Ahora que ya sabés qué es y cómo hacemos la ricotta, ¿estás listo para algunos juegos y actividades?

ACTIVIDADES

1) Preguntas y respuestas

- La ricotta es un tipo de _____
 - a) crema
 - b) leche
 - c) queso
- Nombrá los tres ingredientes principales de la ricotta:

2) Verdadero o falso

¿Estas afirmaciones son verdaderas o falsas? ¡Elegí la opción que creas correcta!

- Los tanques donde se mezcla la ricotta se llama "tanques batidores".
 - A) VERDADERO
 - B) FALSO
- El "proceso de floculación" es el proceso en el que se le agregan ciertas sustancias a la mezcla para que puedan separarse los componentes sólidos de los líquidos.
 - A) VERDADERO
 - B) FALSO
- La esencia de vainilla es un ingrediente fundamental en la elaboración de la ricotta.
 - A) VERDADERO
 - B) FALSO

3) Sopa de letras

Encontrá los nombres de 5 recetas que podés hacer con ricotta.

- ❖ Ravioles
- ❖ Canelones
- ❖ Lasaña
- ❖ Torta
- ❖ Dulce

