



Syö kuin sisilialaiset

JUUSTOJÄLKIRUOKA Ricotta, herasta valmistettava tuorejuusto, kuuluu Sisiliassa kaikkien päivän aterioiden kattaukseen. Siitä valmistuu myös äitienpäivän juhlapöytään sopiva jälkiruoka.

RICOTTA syntyy tosen tuorejuuston eli mozzarellan valmistuksen sivutuotteena. Nimensä – ricotta eli uudelleen keitetty – vintaa tähän.

Kun mozzarellajuustot on valmistettu, hera kastetaan uudelleen ja siitä syntyy ricotta. Perinteisesti aino ricotta valmistetaan Sisiliassa lempaanmaidosta, mutta myös lehmänmaidosta käytetään toisinaan.

Ricotta valmistetaan hera-

kuumentamalla 70–80 asteen lämpötilaan ja sen läitetään korkeiin, jotta neste valuu pois. Lopuksi juustonmassa puristetaan ja pakataan.

Ricotta valmistetaan kaikkialla Italiassa juuston tuotantolaitoksilla, mutta etenkin Sisiliassa ricotta tuotetaan lautasille päivittäin.

Se maistuu suolaisten tarjottavien kera ja sulaututtua makeita herkkuja. Tästä edesauttaa ricottan lempeä maku ja monipuoliset käyttämömahdollisuudet.

Aamiaisella – ja toki myös jälkiruokoi – siivilin läpi siikoksi hierottua ricottaä tuostetaan Sisilian tunnetuimpien leivonnainten eli cannolien soadin. Rikvoit saavat ricottatäytteen ja riisi Mine di San’ Agata -leivos kuin Cassata Siciliana -kakkakin täytetään ricottalla.

Lozonatukaan kokonainen ricotta kaneetaan antipastipöytäin. Ei voi syödä Sisiliassa törmäämättä ricottajuustoon useammassa muodossa.

Ricottajuustosta valmistuu torkuttoman herkullinen ja helppo jälkiruoka finikin tarjottelin puitteiden ja vaikka äitienpäiväksi.

Kokemamomarepikin kotoisiksi ihastuttaa maustajia tällä maistavalla ricottajuustolla, jossa ricottan herkkää makuu kaneitetaan ja se saa vain pinnallisen läiskeröin ja äitienruokaa antavaa ainekasta.

Tuokseu syntyy yksikeräiseksi täydellisen pöytäkeskeiseksi äitienpäiväruokaksi.

MARI MÖLÄNEN

Ricottajuustose

4 hengelle

500 g ricottaa

2–3 rkl tomsukokeria

(1,5 dl kermaa)

Pistaakivien

1 dl ruokosukeria

1–2 rkl suolattomia pistaasi-pähkinöitä

Koristeeksi:

Rouhitua tummaa suklaata

Rouhitua pölytettyä sukeraa

2 rkl kokosliirappia

1 Hiemi ricottajuusto tavallisen lämpötilan kuhuun. Mausta tomsukerialla. Voit halutessasi jättää juustosesta kuumteenkin vastatalla kerrosta. Näin saat ilmavamman, kuitteen puristettavaksi sitovan massan.

2 Sulata sukera pannulla ja anna sulaa muuttua kullerisokokeksi. Lisää rouhitut pistaasit ja kaada seos lempapaperille jäähtymään. Rouhe pistaasitostari jäähtyneenä.

3 Rouhi suklaa hienoksi. Lisää ricottajuustose lautasille tai mikäli käytät kermaa, purista se kuluhiin. Ripota juustoseen pinnalle rouhitua pistaasikeriä ja suklaamurttua. Vintereile annin kookosliirapilla.

Tiesitkö



• Ricotta on mielto, hieman makea tuorejuusto, jonka ravintopitoisuus vaihtelee noin 12–20 prosentin välillä.

• Ricotta sopii niin suolaisten kuin makeisinkin ruokiin.

• Aito ja perinteinen ricotta, ricotta di pecora, valmistetaan aino lempaanmaidon herasta. Jos törmäät ricotta di veccoon, niin se on lehmänmaidon pohjainen ricotta. Pöytäin voidaan myös kantaa tummajuustosempi juusto, ricotta affinati oli savustettu ricotta.

• Parhaimmat ricottajuustot syntyvät maitokanta tuokokeuhun, kun lempaat tuottavat eritien maitoa.

• Ricottajuustoa voi maistaa sellaisenaan leivän tai kekikerien päällä, sillä voi täyttää cannolonia, sillä voi valmistaa pasta-kastikkeen ja ricotta toimii maistoksi makeissa kakuissa täytteenä tai valaattin joukkoon kukoittuna.

Muita äitienpäiväherkkuja

Maitoinen valko mustikka-gaavottu silkeleipäiset, mustikkainen jällekkäku, persiljapöytäkuus tai grillattu, valkoinen pansa?

Pöytä on katettuna Jotain maukasta -blogissa osoitteessa www.jotainmaukasta.fi

