

# RICOTTA SALATA



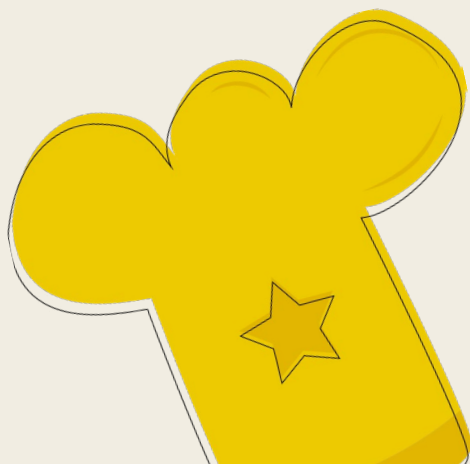
Pour 300g de ricotta salata

## INGRÉDIENTS

- ☐ **2** ricottas (de 250 g chacune)
- ☐ **8G** de [Poivre noir de Timut](#)
- ☐ **16G** de [Fleur de sel](#)

## RÉALISATION

- 1.** Préchauffer le four à 100° C.
- 2.** Placer 3 ou 4 épaisseurs de papier absorbant dans un plat allant au four et retourner les boîtes de ricotta dessus. Percer le fond des boîtes de ricotta avec la pointe d'un couteau pour qu'elles tombent naturellement sur le papier absorbant.
- 3.** Écraser le poivre au mortier et garnir les ricottas de poivre concassé et de fleur de sel.  
 **Vous pouvez adapter l'assaisonnement selon vos goûts. Remplacez le poivre par du romarin, des zestes de citron, du piment, de l'origan...**
- 4.** Enfourner les ricottas à 100°C pendant 6 à 7 heures (durée à adapter selon votre four).
- 5.** Laisser refroidir à température ambiante. Cette ricotta salata qui peut se conserver trois semaines au réfrigérateur ou être congelée pour un usage plus lointain.



CLUB  
CASA ZANONI