



Рикотта (итал. Ricotta) — итальянский свежий, белый сыр из коровьего молока, по консистенции чуть плотнее творога. Его название переводится как «повторно сваренный», так как делают этот нежирный (до 2%) рассыпчатый сыр с помощью нагревания сыворотки, оставшейся от приготовления обычного сыра из коровьего молока (чаще всего таких известных итальянский сыров, как моццарелла).

Обычная форма этого сыра — усеченный конус.

Рикотту кладут в торты, бисквиты с кремом, сладкие блинчики, булочки и пирожки с начинкой. Её можно есть, просто намазав на ломоть хорошего хлеба, а можно припудрить корицей или шоколадом — отменный десерт. Среди всех молочных продуктов рикотта используется в итальянской кухне, пожалуй, наиболее часто, а рецептам, в которых она присутствует, буквально нет числа.