

SECONDI PIATTI

## Cagliata con rametti di fico

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [5 min](#)    COSTO:  
[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

LATTE INTERO FRESCO 1 l  
RAMETTI DI FICO 3 o 4 -  
SALE

Cagliata con rametti di fico: una ricetta tipica toscana che si faceva nelle campagne, quando la pianta del fico si risveglia ed i nuovi rami di colore chiaro germogliano teneri e pieni di latte, elemento indispensabile per la realizzazione di questo delicato formaggio.

### PREPARAZIONE



2 Raccogliete i rametti di fico, togliete le foglie ed incideteli verticalmente.





3 Uniteli al latte leggermente salato in un pentolino e accendete il fuoco.



4 Non appena il latte si scalderà vedrete che comincerà a "cagliarsi", fatelo bollire per 2 o 3 minuti, spengete e lasciate in infusione con i rametti di fico per una decina di minuti.



- 5 Il formaggio è pronto. Scolatelo dal siero mettendolo in una fustella o in un colino e fatelo sgocciolare.



6 Potete servirlo così, con un un filo d'olio o sostituirlo alla ricotta nelle varie preparazioni.