

## Celebriamo il successo con una gustosa ricetta a base di pasta di Gragnano e ricotta di bufala

Buone notizie per la Campania: **la Ricotta di Bufala Campana diventa Dop!**



Bruxelles ha dato il definitivo via libera all'iscrizione di questo fantastico prodotto nel Registro Europeo delle Denominazioni di Origine.

In questo modo non solo ne viene certificata la qualità e la provenienza, ma d'ora in poi la ricotta di bufala sarà anche tutelata da indiscriminate contraffazioni, così come avviene già da tempo per la mozzarella.

Con 201 prodotti certificati, il nostro paese si conferma quindi al vertice europeo in fatto di marchi di qualità. Il Made in Italy gastronomico continua così la sua marcia tesa ad un costante miglioramento. Speriamo che presto arrivi anche la conferma definitiva dell'**IGP** alla **pasta di Gragnano**

Ma tornando alla deliziosa ricotta prodotta con siero di latte di bufala – caratterizzata da un profumo, una consistenza e un gusto inconfondibili – ricordiamo che la zona di produzione riconosciuta come Dop riguarda gran parte della Campania, ma anche alcune aree del Lazio, della Puglia e del Molise.

Ieri avrei voluto celebrare questo successo con una ricetta che mi piace da morire, la [pasta al pesto cilentano](#)

, ma non sono riuscita a trovare neanche un grammo di ricotta fresca: “troppo caldo”, niente da fare. E così mi sono consolata – peraltro molto piacevolmente – acquistando della ricotta dura. Eh sì, perché la ricotta di bufala può anche essere essiccata. Per ottenerla occorre lasciare stagionare le forme in cella per una decina di giorni, poi occorre farle maturare ancora un mese dopo averle tolte dai contenitori. Il risultato è una ricotta compatta, saporita ma non aggressiva, perfetta anche da grattugiare su un primo piatto.

Ecco la ricetta celebrativa: **conchiglioni di Gragnano con pomodori San Marzano, mozzarella e ricotta di bufala stagionata al forno** . Lo so, sono stata coraggiosa ad accendere il forno, ma è stato solo per pochi minuti ;-)



Il numero di copie è variabile in base al numero delle pagine e dell'appendice: un numero fisso per ogni gruppo di pagine e un numero variabile per ogni gruppo di pagine aggiuntive.