

23 Gennaio 2019

## Mascarpone: un cremoso ingrediente da sperimentare in cucina

Perfetto per arricchire dolci o degustare liquori, questo formaggio dalla lavorazione atipica è ottimo anche per aggiungere una nota delicata ai piatti più svariati



Mantova

Sarà per il sapore delicato o per l'irresistibile consistenza, ma il **Mascarpone** ha di certo conquistato un posto d'onore tra gli ingredienti di chi ama sperimentare in cucina. Questo formaggio dalla storia misteriosa e la **lavorazione atipica** è infatti perfetto per arricchire dolci, è vero, ma anche per degustare liquori o caffè, o aggiungere una nota delicata ai **piatti più svariati**. Non di meno, questo fresco peccato di gola conserva un carattere tutto suo che lo rende unico nel suo genere.

A differenza degli altri formaggi, infatti, il Mascarpone non si ottiene dal latte ma dalla sua crema, meglio conosciuta come **panna**. Questa parte grassa viene scaldata a circa 90° C e lavorata con acido citrico, tartarico o succo di limone. Proprio a causa del **particolare metodo di produzione**, c'è chi lo escluderebbe dalla categoria dei formaggi, ma [secondo la legge italiana](#) [1] deve invece essere considerato tale. Riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali come prodotto agroalimentare tradizionale italiano (Pat), il Mascarpone ha origini non del tutto note che si legano ai **territori lombardi**, in particolare all'area del lodigiano. Qui, l'antica tradizione si sarebbe sviluppata nei periodi autunnali, quando le mucche, in prossimità dei parti, producevano latte ricco di grasso e il clima fresco aiutava a conservare questo prodotto facilmente deperibile.

## [Tiramisù leggero alle fragole con savoiardi home made](#) [2]

In cucina il Mascarpone è da sempre principe dei **dolci**, ma non solo. Talmente semplice da poter essere preparato in poche mosse anche in casa ([qui](#) [3] la ricetta), spesso si unisce a **liquori e caffè** per esaltarne il gusto e donare maggiore cremosità. È ingrediente irrinunciabile nella preparazione di farciture o dolci al cucchiaio, primo fra tutti il **tiramisù** [4]; mentre la **crema di mascarpone** [5] è molto diffusa in Emilia-Romagna come dessert da servire in coppa, accompagnato da frutta o cioccolato. Nelle **ricette salate**, invece, si utilizza il Mascarpone in molti **primi piatti** [6], oppure per amalgamare salse e sughi. Infine è perfetto da spalmare su pane o tartine combinato con altri ingredienti, oppure come **condimento sfizioso** al posto del burro.

---

### Links

[1] <http://www.lattenews.it/il-mascarpone/>

[2] <http://www.territori.coop.it/ricette/tiramis%C3%B9-leggero-alle-fragole-con-savoiardi-home-made>

[3] <https://www.lacucinaitaliana.it/tutorial/i-consigli/che-buono-il-mascarpone-prepariamolo-a-casa/>

[4]

<http://www.territori.coop.it/ricette/quando-cucinare-%C3%A8-il-socio-il-tiramis%C3%B9-non-ha-pi%C3%B9-segreti>

[5] <http://www.academiabarilla.it/ricette/lombardia/crema-mascarpone.aspx>

[6] [https://www.cucchiaio.it/ricette/formaggi-e-latticini\\_mascarpone~1/portate\\_primi~3/](https://www.cucchiaio.it/ricette/formaggi-e-latticini_mascarpone~1/portate_primi~3/)