

Formaggio fatto in casa



Ingredienti

1 litro di latte intero (o senza lattosio)

2 limoni (uno più grande e uno piccolino)

sale q.b.

Procedimento

Versate il latte in una pentola e scaldatelo fino a circa 90–95°C (quasi bollore). Spegnete il fuoco e aggiungete il succo di limone poco alla volta. Mescolate delicatamente per pochi secondi. Aspettate 10 minuti. Versate tutto in un colino con garza o telo pulito. Lasciate scolare il siero. fate raffreddare poi strizzate bene il telo, Mettete il formaggio in una forma e lasciate riposare in frigorifero almeno 1–2 ore.

Consiglio:

Per un formaggio più compatto, metti un piccolo peso sopra.

Il siero avanzato può essere usato per pane, pizza o focacce.

Si conserva in frigorifero per 2–3 giorni

Ricetta dal web