

Ingredientes

Leite morno - 2 litros

Sal grosso - 2 colheres de sopa

Coalho - 1 colher de sopa



Autora: Bia Borges
26 de fevereiro de 2013

Modo de preparo

1. Ferva o leite e deixe ficar morno.
2. Misture as colheres de coalho e o sal.
3. Deixar coalhar bem, fora do fogo.
4. Quando separar a massa do soro, partir em pedaços com a colher de pá, e deixar coalhar mais.
5. Passar então para a forma, espetando um palito nos furos da forma para sair todo o soro bem.
6. Deixar de um dia para outro na forma.
7. No dia seguinte virar num prato.

Observações

O ideal seria usar o leite na temperatura natural do momento da ordenha. Como nem sempre é possível, pois já recebo do sítio o leite refrigerado.

Portanto, uso o seguinte método.

Nota:

Se quiser curar, basta deixar fora da geladeira, tirando sempre o soro, e virando de um lado e de outro.