

Formaggio

Ingredienti:

2 litri latte intero

il succo di 1 limone 2 e 1/2

1 cucchiaino di sale fino

Procedimento:

Mettete in una pentola il latte e portate ad ebollizione, aggiungete prima il succo di limone e poi il sale e girate, continuando a far cuocere per altri 5 minuti. Si formeranno dei grumi che si separeranno dalla parte acquosa (il siero); fate raffreddare per circa 10 minuti e poi in un colapasta a buchi stretti, scolate bene i grumi.

Mettete i fiocchi in una ciotolina o con l'aiuto di un colapasta, comprimendoli bene dategli una forma. Per conservarlo ho leggermente salato la superficie e ho avvolto in carta forno bagnata, poi in frigo. Se non lo consumate subito, per conservarlo anche qualche giorno, prendete il pacchettino di carta forno con dentro il formaggio e passatelo sotto all'acqua fresca, poi riponetelo in frigo; l'importante è che la carta fuori sia sempre umida.

Ricotta

Ingredienti

1,5 lt di siero (scarto che otterrete dopo aver fatto il formaggio)

1 lt di latte intero

1/2 limone

1 cucchiaino di sale fino

Procedimento:

Aggiungete il latte al siero e portate ad ebollizione; a questo punto aggiungete il limone, girate e poi mettete il sale e fate cuocere per circa 15 min. Fate raffreddare: vedrete separarsi il siero da latte a fiocchetti piccolissimi. Quindi mettete un tovagliolo di cotone bianco all'interno di un colapasta e scolate il composto. Buttate il siero e dopo circa 10 min. raccogliete con un cucchiaino tutta la ricotta che si è addensata nel tovagliolo e aiutandovi con un coppapasta oppure fatevi dare un cestino per la ricotta dal vostro salumiere, pressate la ricotta dentro e dopo 5 minuti potete levarla dal cestino. Conservate in carta forno umida oppure consumate subito.