

QUEIJO DE CABRA

INGREDIENTES

- 1 litro de leite de cabra
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de pimenta-do-reino
- 1/4 de xícara (chá) de vinagre branco
- 1/2 xícara (chá) de salsinha picada

MODO DE PREPARO

Em uma caçarola, coloque o leite de cabra e o vinagre, mexa bem e leve ao fogo para ferver até talhar.

Em seguida, coloque um pano de prato limpo sobre uma peneira funda e despeje o leite talhado sobre o pano de prato na peneira.

Amarre as pontas do pano, formando um saco, aperte bem e deixe escorrer por uns 20 minutos ou até obter uma massa úmida.

Junte o sal e a pimenta a gosto e misture bem.

Coloque a mistura em uma forminha funda e comprima bem.

Desenforme e passe o queijo pela salsinha picada, de tal maneira que a salsinha o envolva totalmente.

Sirva com torradas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16368-queijo-de-cabra.html>