

QUEIJO RICOTA

INGREDIENTES

2 litros de leite de vaca

1 colher de sopa de sal rosa que é mais saudável

1 colher de sopa de orégano

Pimenta alho moído e outros temperinhos você pode por agosto 1 colher

10 colheres de vinagre pode ser o branco ou o de maçã

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, coloque o leite para ferver e assim que levantar a fervura, desligue o fogo, coloque o vinagre e mexa.

Coloque todos os temperos que você escolheu, mexa, feche a panela e deixe descansar por 6 horas.

Depois das 6 horas pegue um pano de prato, coloque a mistura, coe e aperte bem para tirar todo o soro.

Depois de apertar bem e tirar o máximo de soro, coloque com o pano em um potinho pequeno no formato que desejar o seu queijo ricota.

Abra alguns furos no fundo para sair mais algum soro e depois coloque na geladeira para firmar.

Depois de 2 horas está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19132-queijo-ricota.html>