

COALHADA SECA

INGREDIENTES

2 litros de leite integral

2 copos de iogurte natural integral

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Ferver o leite, deixar esfriar ao ponto de conseguir colocar o dedo sem se queimar.

Nesse ponto, coloque o iogurte e dissolva bem.

Deixe descansar por 12 horas, em ambiente fechado (dentro do forno), costumo fazer esse processo a noite.

No dia seguinte, cubra um escurridor de macarrão com pé com um pano de prato limpo (algodão 100%, tipo saco alvejado, ou fralda grossa).

Vire toda a mistura que já está coalhada.

Una as pontas do pano, até ficarem em formato de um saco e torcer para ficar justo ao líquido, para escorrer o soro, prenda com um barbante para não soltar.

Coloque o escurridor dentro de uma vasilha funda e leve à geladeira, para escorrer o soro por 24 horas.

No dia seguinte, ao tirar o pano, terá uma massa lisa.

Coloque em uma vasilha com sal a gosto e misture bem com uma colher.

Coloque azeite na hora de servir e pronto.

Com zattar ou páprica fica uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27537-coalhada-seca.html>