

COALHADA SECA DO RESTAURANTE ARABESCO

INGREDIENTES

1 litro de leite integral

2 colheres (de sopa) de coalho

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o leite numa panela, leve ao fogo até ferver.

Retirar do fogo e deixar amornar, até a temperatura de, aproximadamente, 45°C.

Se não possuir termômetro, proceder da seguinte maneira, colocar o dedo no leite e contar até dez, se suportar a temperatura, este será o ponto ideal para fazer a coalhada.

A parte, diluir o coalho em um pouco do próprio leite morno e juntar ao restante.

Mexer bem, airando com uma concha da seguinte forma, mergulhe a concha no leite, levante e, do alto, verter o leite de modo a fazer espuma e oxigenar.

Repetir o procedimento algumas vezes.

Repouse a vasilha da coalhada, em local protegido do vento, preferencialmente embrulhada em um pano de prato.

No dia seguinte, coloque o pano de prato em uma jarra e despeje a coalhada, até sair todo o soro.

Então, faça uma “trouxinha” e pendure.

Deixe pendurado por 4 ou 5 dias.

Depois é só abir, despejar em um recipiente e misturar com azeite e sal, para o tempero.

Tempo de preparo, 20 minutos para a primeira fase, precisará de 2 dias para realizar a receita que é simples, dividida em duas fases.

Rendimento: 1 porção.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27790-coalhada-seca-do-restaurante-arabesco.html>