

QUEIJO CURADO

INGREDIENTES

Adquira um queijo que seja de espessura média a fina que esteja verde ou queijo minas.

MODO DE PREPARO

Lave o queijo e coloque uma vasilha com água para ferver. Pegue o queijo e coloque-o no escorredor de macarrão. Jogue a água quente nos dois lados do queijo. Seque-o e com um pano de prato enrole-o e deixe-o na geladeira. O tempo para se curar vai variar pela espessura do queijo. Quanto mais grosso, maior o tempo, mas leva-se aproximadamente 2 semanas. O queijo fica amarelinho e cremoso. Muito bom.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40393-queijo-curado.html>