

COALHADA SECA DELICIOSA

INGREDIENTES

3 litros de leite tipo A
1 pote de iogurte natural de consistência firme
1 dente de alho grande
1/2 cebola média
Azeite extra virgem de boa qualidade
Orégano
Sal

MODO DE PREPARO

Ferva todo o leite e deixe esfriar até que fique morno e suportável colocar um dedo por 5 segundos.

Mexa o iogurte natural no próprio pote e depois misture o mesmo com o leite morno. Tampe a panela.

Espere por mais ou menos 10 horas para o leite coalhar.

Com o leite qualhado, cubra um escurridor de macarrão com um pano bem fininho (eu uso uma fraldinha bem fina) e coloque a qualhada para escorrer no mesmo. Coloque os dois dentro de uma panela para que o soro fique pingando.

Espere ele pingar por mais ou menos umas 12 horas.

Quando a qualhada já estiver bem mais seca, rale a cebola e amasse o alho com um pouco de sal e misture a qualhada.

em um pote de vidro coloque uma quantidade farta de azeite e um pouco de orégano.

Coloque a qualhada e ponha mais azeite e orégano por cima.

Sirva com torradas ou pães.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55771-coalhada-seca-deliciosa.html>