RICOTA CASEIRA

INGREDIENTES

3 litros de leite integral

375 ml de creme de leite fresco

375 ml de iorgute

2 colheres (chá) de sal

2 colheres (sopa) de sumo de limão

MODO DE PREPARO

Forre uma peneira com um pano limpo e apoie sobre uma travessa grande

Numa panela grande, misture o leite, o creme de leite fresco, o iogurte e o sal

Leve ao fogo até levantar fervura e misture

Cozinhe por 2 a 3 minutos, ou até que o leite se separe

Tire do fogo e deixe esfriar

Despeje a mistura na peneira forrada e deixe escorrer por 45 minutos ou até que a ricota fique com uma boa textura

Use o sumo de limão apenas se o leite não talhar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6862-ricota-caseira.html