

ANTIPASTI E SNACK

# Formaggio morbido casalingo

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



## INGREDIENTI

7 l di latte fresco  
caglio.

## PREPARAZIONE

**1** Mettere a scaldare il latte fino a 35°C.



**2** Aggiungere il caglio.



**3** Mescolare per bene.



4 e far riposare per 30 minuti. Passati i 30 minuti, tagliare la cagliata.





5 Far riposare altri 30 minuti.



**6** Inizierà, a questo punto, a separarsi il siero.

Metterci sopra un telo pulito



**7** e, con un cucchiaino, iniziare a togliere il siero.



8 Iniziare, quindi, a prendere la cagliata e metterla nelle forme coperte con telo.



9 Coprire



10 e metterci sopra un peso, quindi lasciar riposare in modo che il siero possa uscire.

Quando il formaggio appare abbastanza denso, toglierlo dalle forme.







**11** A questo punto, metterlo in una soluzione di acqua e sale.



**12** Lasciare le forme nella soluzione salina, per ottenere un formaggio più salato prolungare il tempo della salatura.

Ecco il risultato.





NOTE

Con questa quantità di latte ho fatto 1.7kg di formaggio fresco buonissimo.