

Cagliato

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

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



INGREDIENTI

Latte

caglio d'agnello o di capretto

PREPARAZIONE

- 1 In primavera e in estate si usa il latte a temperatura ambiente; in autunno e in inverno occorre intiepidirlo. Versare il latte di pecora o di capra o di vacca in un recipiente largo. Unire un cucchiaino di caglio d'agnello o di capretto per ogni due litri di latte, rimestare un po' e lasciare riposare in luogo tiepido fino a rapprendersi.
Dopo circa mezz'ora tagliare a fette e lasciare inacidire. Per facilitarne l'acidità aggiungere qualche cucchiaio di siero conservato dalla cagliata precedente. Consumare con pane carasau usandone piccoli pezzi a mo' di cucchiaino.

NOTE