

## FORMAGGIO PRIMO SALE FATTO IN CASA

Il **formaggio primo sale** è un formaggio fresco che può essere prodotto con **latte intero** a lunga conservazione; l'ideale sarebbe utilizzare **latte crudo** (latte appena munto, che non ha subito trattamenti termici) che però non è facile trovare.

Sarà un formaggio diverso dal formaggio commerciale, che sicuramente è prodotto con **caglio animale** (estratto dallo stomaco dei vitelli, capretti o maiali durante la macellazione), **caglio microbico** (estratto da una muffa) oppure **caglio vegetale** (estratto da piante).

Dalla prima cottura di latte + limone (o caglio) si ottiene la **cagliata** che altro non è che il formaggio primo sale. Come avviene questa magica produzione? Con la semplice fase di riscaldamento il limone, aggiunto al latte, fa coagulare (raggrumare) le proteine del latte dividendole dal liquido (**siero**); queste si depositano sul fondo della pentola. Prelevandole con facilità e mettendole in un recipiente forato a scolare si farà il formaggio primo sale. Il liquido rimanente, cioè il siero, è quindi il residuo della lavorazione del formaggio.

Allora forza....mettetevi al lavoro!

### Ingredienti

- 1 litro di latte crudo
- succo di 1 limone (50 g circa)
- 1/2 cucchiaino circa di sale

### Preparazione

1. Portare ad ebollizione il latte



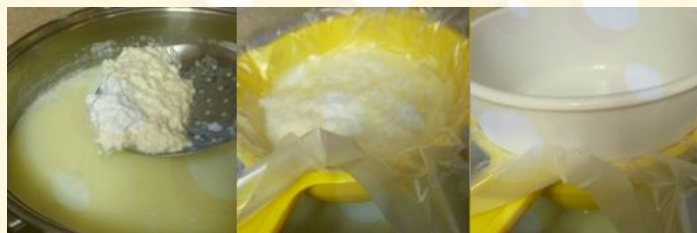
2. aggiungete il succo di limone poi il sale



3. mescolate e continuate a far cuocere per 5 minuti, spegnete il fuoco, vedrete separarsi dei piccoli grumi dalla parte acquosa (siero); lasciate raffreddare nella pentola di cottura per circa 10 minuti senza toccare ne mescolare



4. Trascorso il tempo necessario, prelevate i grumi con un colapasta, metteteli in un colino, o stampo per formaggio, coprite con una pellicola e appoggiatevi sopra un piccolo peso.



5. trascorsi 10 minuti, si potrà già sfornare il formaggio ma vi consiglio, prima di sfornarlo, di lasciarlo per qualche ora in frigorifero, (o anche una notte intera) e gustarlo fresco.



Il formaggio che avete fatto si conserverà, in frigorifero, per circa tre giorni.

## RICOTTA FATTA IN CASA

Il liquido rimasto, chiamato “siero”, potrebbe essere usato, con una **seconda cottura**, per preparare una gustosa e cremosa **ricotta** sempre fatta in casa.

La seconda cottura consiste nel far riscaldare il siero insieme ad altro latte e altro limone. Alla temperatura di “quasi ebollizione” (75 – 95°C) le siero-proteine del latte affioreranno spontaneamente in superficie (questa volta non sul fondo della pentola), gonfie di lattosio e sali minerali, formando dei fiocchi bianchi; prelevati con una schiumaiola e raccolti in uno scolapasta o in un recipiente forato (io uso quello delle ricottine comprate che ho conservato) formeranno la ricotta

### Ingredienti

- 600 ml di siero
- 400 ml di latte intero
- succo di mezzo limone
- 1 pizzichino di sale (poco)

### Preparazione

1. Mettete sul fornello il siero mescolato al latte
2. portate quasi ad ebollizione (circa 78 °C)
3. aggiungete il succo del limone e mescolate per qualche minuto
4. spegnete il fuoco e lasciate riposare
5. Prelevate i fiocchi in superficie che si formeranno
6. raccoglieteli in uno scolapasta o recipiente forato
7. lasciate scolare per circa 15 minuti poi sformare la ricotta



Anche in questo caso vi consiglio, prima di sformarla, di lasciarla riposare per qualche ora in frigorifero (o anche una notte intera) e gustarla fresca.

**RAGAZZI...ADESSO TOCCA A VOI! BUON LAVORO!**

