



HÁZI RICOTTA

HOZZÁVALÓK

- 1500 g teljes tej
- 30 g ecet

HASZNOS ESZKÖZ

- muszlin kendő
- nagyobb kancsó vagy tál
- légmentesen záródó tároló

ELKÉSZÍTÉS

1. Tegye a tejet a keverőedénybe és melegítse **10p/80°C/2-es fokozaton**.
2. Adja hozzá az ecetet és melegítse **1p/90°C/1-es fokozaton**. Hagyja állni a keverőedényben 1 percig, miközben a tej túróra és savóra bomlik szét.
3. Tegye a párolókosarat a kancsóra, bélelje ki egy muszlin kendővel, és óvatosan öntse a keverőedény tartalmát a párolókosárba.
4. Hagyja lecsepegni legalább 10 percig, maximum 1 óráig. Győződjön meg arról, hogy a párolókosár nem ér a folyadékba, és a ricotta szabadon csepeg.
5. A leszűrést követően szedje a ricottát egy zárható tárolóba és felhasználásig tegye a hűtőbe.



Előkészítés
5 perc



Teljes idő
1 óra 15 perc



Nehézségi fok
könnyű



Adag
4 adag