

fare il formaggio in casa

questa è una semplice ricetta per imparare le basi della preparazione del formaggio e con un po' di fantasia e pazienza si possono ottenere ottimi risultati - unico consiglio, il latte deve provenire da allevamenti controllati, sani e sicuri ...buon appetito



formaggio tondo diametro 22 cm
(ricetta base)

versare 8 litri di latte in pentola
raggiunta la temperatura di 37 gradi
spegnere il fuoco ed aggiungere 8 ml di caglio (1:10.000) serie oro
coprire con un telo e lasciare riposare per 1 ora

tagliare la cagliata 8x8
riposo 30 minuti

tagliare la cagliata 3x3
riposo 30 minuti
togliere siero in eccesso

tagliare la cagliata con frusta smunuzzandola chicchi di mais
riposo 20 minuti

togliere delicatamente dalla pentola con un colino e versare la cagliata
in
fascella da 22 tonda esercitando una leggera pressione con le mani
(se si vogliono inserire aromi, bisogna farlo in questo momento
mescolandoli delicatamente) pepe in grani, peperoncino tritato, rosmarino
ecc.

stufatura in casa 20 gradi costanti
per 24 ore nel lavello coperto da un panno
ogni 5 ore circa riempirlo con acqua calda (vapore)

togliere il formaggio dalla fascella e mettere in frigo
per un giorno

salatura: dopo un giorno di riposo in frigorifero
cospargerla di sale grosso
4 cucchiaini da caffè (per 8 litri di latte)
circa un cucchiaino da caffè ogni 2 litri

mettere in frigorifero per 6/8 giorni

stagionatura in cantina al fresco per 15/20 giorni
ungere con olio di oliva e poco aceto mescolati assieme ogni 2/3 giorni
ogni giorno girarla