***FORMAGGIO CLASSICO e RICOTTA***

**INGREDIENTI:**

∙ 1 LITRO DI LATTE CRUDO NON PASTORIZZATO

∙ 1 LIMONE O 2 CUCCHIAI DI ACETO DI MELE, PER OGNI LITRO DI LATTE

∙ SALE

**MATERIALE:**

∙ TERMOMETRO PER ALIMENTI

∙ PENTOLA ANTIADERENTE

∙ FUSCELLE PER FORMAGGIO

∙ MESTOLO DI METALLO PIATTO FORATO

∙ PASSINO A MAGLIA FITTA

∙ CUCCHIAIO DI LEGNO

**PROCEDIMENTO FORMAGGIO:**

La produzione di formaggio richiede l’utilizzo di latte crudo non pastorizzato, reperibile presso i distributori automatici oppure direttamente in fattoria. Come prima cosa bisogna portare a ebollizione il latte dentro una pentola possibilmente antiaderente ricordandosi di mescolare il latte con un cucchiaio di legno per evitare si attacchi alla pentola. Preparare intanto il succo di limone spremuto e filtrato in un passino a maglia fitta; una volta arrivato a ebollizione andrà spento il fuoco e versato in pentola il succo di limone preparato. Insieme al succo di limone aggiungere del sale e mischiare il tutto per qualche secondo con il cucchiaio di legno, dopo di che lasciare riposare per 10-15 minuti. A questo punto il latte grazie all’acidità del succo di limone inizia a cagliare , si formano cioè dei piccoli fiocchi di consistenza solida che andranno poi a formare il formaggio. Passati i 15 minuti si prenderà il contenuto della pentola e verrà versato in una fuscella da formaggio contenuta in una grossa pentola. Dentro la fuscella si aggrumerà il formaggio e il restante liquido, il siero, verrà recuperato nella pentola sottostante. Il formaggio andrà girato una volta e poi conservato in frigorifero.

**PROCEDIMENTO RICOTTA:**

Mettere sul fuoco la pentola contenente il siero avanzato nella produzione del formaggio, iniziare a mescolare e scaldare fino a 60°C dopo di che sempre a fuoco acceso aggiungere una quantità a piacere di latte crudo non pastorizzato, più latte verrà aggiunto meno la ricotta sarà leggera. Continuare a mescolare e portare la temperatura a 80°C; ora aggiungere del sale, mischiare per qualche secondo e lasciare che il latte cagli. Appena i fiocchi solidi di ricotta si fermano in superficie la cagliata è conclusa e a questo punto con il mestolo di metallo piatto e forato raccogliere la ricotta formatasi in superficie; fare attenzione a prenderla dai lati della pentola cercando di non romperne la struttura e mettere il tutto nelle fuscelle per la ricotta. Fare scolare e raffreddare per mezz’ora e poi mettere in frigorifero.