
Ricotta fatta in casa

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Un modo molto semplice per utilizzare il latte di capra o altri tipi di latte nel microonde. Dal blog [La piccola casa](#)

Preparo da tempo la ricotta in casa nel microonde, utilizzo vari tipi di latte ma mi son accorto che non ho pubblicato nessuna ricetta o preparazione in merito, così visto che oggi ne ho fatta una, ecco una semplice ricetta per far la ricotta in casa col microonde. E' un sistema davvero semplice, basta un recipiente capiente da più di un litro e un cestellino da ricotta, il resto va da se e soprattutto il metodo va bene per altri tipi di latte o acidificanti, ad esempio latte di mucca e yogurt, oppure si possono aggiungere delle erbe. insomma ad ognuno la sua ricotta :) Ecco quindi come preparare una gustosa e fantastica ricotta di latte di capra in casa semplicemente col microonde. **Ingredienti** 1 litro di latte di capra aceto di mele sale Versare in un contenitore capiente e adatto al microonde tutto il latte di capra, quindi far andare alla massima potenza (850 W nel mio caso) per 6 minuti circa. Passato il tempo, estrarre dal microonde con molta attenzione quindi aggiungere tre cucchiaini di aceto di mele e una presa di sale, mescolare e far andare ancora per un paio di minuti in microonde. Lasciar riposare una mezz'ora, quindi con un cucchiaino, meglio se forato, estrarre il formaggio creatosi e versarlo via via nel cestello da ricotta, al termine comprimere leggermente quindi coprire e lasciar riposare in frigorifero per una paio d'ore. Capovolgere il cesto al centro del piatto e portare in tavola la ricotta fresca. Buon appetito a tutti e tutti! Dal blog [La piccola casa](#)