



QUEIJO COTTAGE CASEIRO

Queijo cottage é tradicionalmente feito sem a adição de coalho e é coagulado com um ingrediente ácido, como o vinagre de vinho branco ou o limão. Tem um sabor suave e é um tipo de requeijão. A coalhada é drenada, mas não pressionada, portanto, alguns restos de soro permanecem e retêm a umidade.

 15 minutos 4 horas 25 porções

INGREDIENTES

- 1 litro de leite integral
- 90 ml de suco de limão

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Em uma panela, aqueça leite até 90 °C (ficará espumoso e cheio de bolhas), se puder use um termômetro. Adicione o suco de limão e baixe o fogo, aguarde 5 minutos.
- 2º Deixe esfriar, retire o coágulo com uma peneira e escorra em um pano de prato limpo por cerca de 1 hora. Guarde na geladeira ainda envolto com o pano por mais 4 horas, para drenar o restante do soro. Depois de pronto, tempere com sal a gosto.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO (44 g)	% DDR
ENERGIA	57 kcal	25 kcal	1 %
CARBOIDRATOS	5 g	2 g	1 %
PROTEÍNA	3 g	1 g	2 %
GORDURA	3 g	1 g	2 %
GORDURAS SATURADAS	2 g	1 g	3 %
FIBRA ALIMENTAR	0 g	0 g	0 %
SÓDIO	37 mg	16 mg	1 %