

REQUEIJÃO CASEIRO - PANELINHA



Preparar seu próprio queijo em casa é possível. E mais: é rápido e fácil. Quer mais? Só precisa de leite, limão e sal. O resultado é um queijo cremoso, para passar no pão no café da manhã, servir como pastinha no happy hour. Uma colherada desse cottage caseiro levanta o risoto, a sopa, a panqueca, a omelete!

 2 horas 10 porções

INGREDIENTES

- 1 litro de leite integral (tipo A)
- 2 colheres (sopa) de caldo de limão (1 unidade)
- 25 g de manteiga em temperatura ambiente (cerca de 1 ½ colher (sopa))
- ½ colher (chá) de sal

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Coloque o leite numa panela média e leve ao fogo alto. Assim que ferver, reserve ½ xícara do leite e desligue o fogo. Junte o caldo de limão e misture delicadamente.
- 2º Deixe o ácido do limão agir por cerca de 5 minutos, até talhar – o leite deve formar grumos, com uma parte sólida branca bem visível, imersos num líquido levemente amarelado. Se demorar muito, acenda o fogo novamente e deixe ferver de novo. Desligue, mexa e espere mais alguns minutos até talhar.
- 3º Forre uma peneira com um pano de algodão fino (ou filtro de papel) e coloque sobre uma tigela funda. Despeje o leite talhado na peneira e, com uma colher ou espátula de silicone, pressione a mistura para extrair o máximo de soro.
- 4º Transfira o queijo drenado para o liquidificador, junte a ½ xícara (chá) de leite morno reservado, a manteiga e o sal. Bata bem até formar um creme liso – caso necessário, pare de bater e raspe a lateral do liquidificador com a espátula.
- 5º Transfira o requeijão para um pote de vidro e deixe esfriar completamente antes de tampar. Leve para a geladeira por, no mínimo, 2 horas para terminar de firmar.
- 6º Validade O requeijão caseiro dura 5 dias armazenado num pote com fechamento hermético na geladeira.
- 7º Validade O requeijão caseiro dura 5 dias armazenado num pote com fechamento hermético na geladeira.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO (110 g)	% DDR
ENERGIA	73 kcal	80 kcal	4 %
CARBOIDRATOS	5 g	5 g	2 %
PROTEÍNA	3 g	3 g	4 %
GORDURA	5 g	5 g	10 %
GORDURAS SATURADAS	3 g	3 g	14 %
FIBRA ALIMENTAR	0 g	0 g	0 %
SÓDIO	369 mg	406 mg	17 %