

QUEIJO FRESCO

Orientações iniciais:

- Leia ATENTAMENTE **toda** a receita antes de iniciar qualquer procedimento e planejem a divisão das tarefas para otimizar o tempo
- Higienize todos os alimentos que necessitem de higienização como frutas, folhas, legumes e vegetais

QUEIJO FRESCO

INGREDIENTES

- 1,5 litro de leite integral tipo A
- 2 colheres (sopa) de caldo de limão peneirado

MODO DE PREPARO

1. Coloque o leite numa panela e leve ao fogo alto. Assim que ferver e levantar espuma desligue o fogo. Junte o caldo de limão e misture bem.
2. 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.
3. Enquanto isso, forre uma peneira com um pano de algodão fino e limpo (ou pano de prato) e coloque sobre uma tigela funda.
4. Despeje delicadamente o leite talhado sobre a peneira. Junte as pontas do pano de prato e levante para formar uma trouxinha. Com cuidado para não se queimar, torça o pano e aperte com uma espátula contra a peneira para escorrer o soro — você pode reservar esse soro para outras receitas.
5. Transfira a trouxinha (com o queijo) para um refratário individual (tipo ramequim). Abra o pano e nivele o queijo com uma colher para ficar enformado. Volte a fechar o pano sobre o queijo e, sobre ele, apoie uma lata cilíndrica — pode ser de tomate pelado ou leite condensado, por exemplo — para prensar. A ideia é que o queijo solte um pouco mais de líquido e fique perfeitamente modelado.
6. Após 20 minutos, retire a lata e abra o pano. Coloque um prato sobre o refratário e vire de uma só vez para desenformar. Sirva a seguir ou conserve na geladeira por até 3 dias, coberto com filme ou num pote com tampa para não ressecar.

Orientações finais:

- Toda a louça (utensílios e equipamentos) utilizados em aula devem ser lavados e guardados nos locais onde foram retirados.
- As bancadas devem ser higienizadas com água e sabão e álcool.
- Os aventais recebidos devem ser devolvidos ao laboratório no final da aula.