# Il Formaggio

Di Marco Anzini

# Fase 1

Portare il latte a temperatura di 38°.

# Fase 2

Aggiungere il caglio, girare e lasciar riposare per 10 minuti o fino a che il composto non risulterà gelatinoso.

# Fase 3

Passati 10 minuti rompere la cagliata e portare sul fuoco.

# Fase 4

Arrivato a temperatura, il formaggio si dividerà dal siero, successivamente lo trasferiamo nella forma.

# Fase 5

Lasciate riposare per 30 minuti.

# Fase 6

Con il siero otteniamo la ricotta; scaldiamo il siero.

# Fase 7

Aggiungere il latte e portare a bollore.

# Fase 8

la ricotta salirà in superficie.

# Fase 9

Mettere la ricotta nella forma.

# Fase 10

Lasciar riposare e sgocciolare per 1 ora.

# Ingredienti

- 5 l latte di pecora
- 25 ml caglio

Marco Anzini 3°B 25/01/2021