



Ricotta fatta in casa



[Stampa ricetta](#)

Ricotta fatta in casa

Veloce e semplice ricetta per preparare la ricotta in casa

Preparazione	30 min
Cottura	10 min
riposo	1 d
Tempo totale	40 min

Portata: Secondi

Cucina: Italiana

Keyword: latte, ricotta

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 4 persone

Ingredienti

- 2 lt latte
- 1 limone succo
- 20 g sale

Istruzioni

1. Porta a bollore il latte, aggiungi il sale, il succo del limone filtrato e mescola bene
2. Spegni il fuoco, copri con un coperchio e aspetta 30 minuti
3. Con un colino a maglie strette tira su la parte solida, lascia sgocciolare
4. Metti nella formina e lascia riposare in frigo 1 giorno prima di consumarla

Buon appetito

Patrizia Ugolini (Ugo Picia)

[Read More](#)
