



Σπιτικό λευκό τυρί

10'
Χρόνος
Εκτέλεσης

4'
Χρόνος
Ψησίματος

6-8
Μερίδες

1
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Βάζουμε το γάλα σε μία **κατσαρόλα** σε μέτρια φωτιά.
- Με το ειδικό μαγειρικό θερμόμετρο μετράμε τη θερμοκρασία ώστε το γάλα να φτάσει 85° C. Θα μας πάρει περίπου 3-4 λεπτά.
- Με το που φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία αφαιρούμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και προσθέτουμε το ξύδι.
- Ανακατεύουμε με το σύρμα χειρός. Θα διακρίνουμε ότι στο μείγμα μας θα δημιουργηθούν κομμάτια σαν να έχει «κόψει» το γάλα μας.
- Βάζουμε ένα τουλπάνι πάνω από ένα σουρωτήρι και αδειάζουμε προσεκτικά εκεί μέσα το μείγμα του γάλακτος.
- Στραγγίζουμε καλά σε ένα **μπολ** πιέζοντας με τα **χέρια** μας ώστε να φύγουν τα υγρά και να μείνει μόνο το στερεό κομμάτι στο τουλπάνι. Αυτή είναι η ρικότα.
- Την αποθηκεύουμε στο ψυγείο σε ένα μπολ σκεπασμένη με μεμβράνη και διατηρούμε μέχρι 3 ημέρες.

Για το σερβίρισμα

- **Κόβουμε** τις ντομάτες σε λεπτές φέτες πάχους 0,5 εκ.
- Κόβουμε το ψωμί σε φέτες και διακοσμούμε με τις πολύχρωμες ντομάτες. Πασπαλίζουμε με τη ρικότα και σερβίρουμε.

Tip

Το τυρόγαλο που μένει από το στράγγισμα του μείγματος το αποθηκεύουμε στο ψυγείο για 3-4 ημέρες ή στην κατάψυξη για 3 μήνες, σε ένα μπολ ή σε ένα μπουκάλι. Μπορούμε να το χρησιμοποιήσουμε για το βράσιμο μακαρονιών ή να το προσθέσουμε σε σούπες!

Συστατικά

- 2 λίτρα γάλα
- 60 γρ. ξίδι, από λευκό κρασί

Για το σερβίρισμα

- 2 ντομάτες, πολύχρωμες
- 500 γρ. ψωμί

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

255 Θερμίδες (kcal)	14.0 Λιπαρά (γρ.)	9.1 Κορ.Λίπη (γρ.)	18.0 Υδατ/κες (γρ.)
13%	20%	46%	7%
18.0 Σάκχαρα (γρ.)	13.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.0 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.42 Αλάτι (γρ.)
20%	26%	0%	7%