

Queijo Fresco com Tomate e Salame

6 a 8

– 6.00

1h 10min



Acessórios



Batedor



Cesto Vapor

Ingredientes

Queijo
1L de leite do dia gordo/ meio gordo
100gr de leite pó gordo/ magro
2 colheres de café de coalho em pó
1 colher de chá de sal (opcional)
Salada
4 tomates chucha
80gr de salame
2 colheres de sopa de rodela azeitonas descaroçadas
2 colheres chá orégãos

2 colheres café Pimenta

sal q. b.

Preparação

10min

1h

24h

1ª	<p>Queijo: Coloque o leite, o leite em pó e o sal na taça e programe velocidade 5 a 50°C durante 5 minutos com o acessório batedor. Antes 30 segundos junte o coalho através do bocal.</p> <ul style="list-style-type: none">• (1L leite + 100gr de leite pó + 1 colher de chá de sal + acessório batedor + 2 colheres de café de coalho em pó)• (Velocidade: 5, Temperatura: 50°C, Tempo: 5 minutos)
2ª	<p>Verta o queijo para um recipiente e deixe repousar durante 30 minutos para ganhar consistência.</p>
3ª	<p>Corte o preparado em linhas retas até formar pequenos quadrados para libertar o soro e aguarde mais 30 minutos.</p>
4ª	<p>Coloque o cesto a vapor sobre um prato fundo e verta o queijo para o cesto a vapor.</p>
5ª	<p>Leve ao frigorífico e desenforme para um recipiente com tampa, a partir de 24h. Se pretender mais consistente deixe 2 dias a repousar.</p>
6ª	<p>Salada: Disponha em pratos o tomate cortado às rodela alternando com fatias de queijo fresco, salame e azeitonas e tempere com pimenta, orégãos e sal a gosto.</p> <ul style="list-style-type: none">• (queijo fresco + 4 tomates + 80gr salame + 2 colheres sopa rodela azeitonas descaroçadas + 2 colheres chá orégãos + 2 colheres café Pimenta + sal q.b.)
Dica:	<p>O coalho em pó é adquirido na farmácia.</p>