

# Queijo Fresco com Ervas para barrar

6 a 8

– 4.00

1h 10min



## Acessórios



Picador



Batedor



Cesto Vapor

## Ingredientes

1L de leite do dia gordo/ meio gordo
100gr de leite pó gordo/ magro
1 colher de café de coalho em pó
1 colher de chá de sal (opcional)
4 colheres de chá de orégãos secos
4 colheres sopa de salsa fresca
3 colheres sopa de cebolinho fresco
3 dentes de alho

## Preparação

10min

1h

24h

1ª	<p>Coloque os alhos, a salsa, os orégãos e o cebolinho na taça com o acessório picador na velocidade 11 durante 15 segundos e reserve.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(4 colheres de chá de orégãos secos + 4 colheres sopa salsa fresca + 3 colheres sopa de cebolinho fresco + 3 dentes de alho + Acessório Picador)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 11, Tempo: 15 segundos)</b></li></ul>
2ª	<p>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. <b>Antes 30 segundos junte o coalho e o preparado das ervas</b> através do bocal.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(1L leite + 100gr de leite pó + 1 colher de chá de sal + acessório batedor + 2 colheres de café de coalho em pó)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 5, Temperatura: 50°C, Tempo: 5 minutos)</b></li></ul>
3ª	<p>Verta o queijo para um recipiente e deixe repousar durante 30 minutos para ganhar consistência.</p>
4ª	<p>Corte o preparado em linhas retas até formar pequenos quadrados para libertar o soro e aguarde mais 30 minutos.</p>
5ª	<p>Coloque o cesto a vapor sobre um prato fundo e verta o queijo para o cesto a vapor.</p>
6ª	<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>
<b>Dica:</b>	<p>O coalho em pó é adquirido na farmácia.</p>