

# RICOTTA DI SOIA

By Eleni Kalodouka



---

**Preparazione :** 5 min - **Riposo :** 1 ora(e) - **Cottura :** 12 min - **Materiale :** Cestello per Ricotta

---

**Ingredienti :** 5 persone

- 1 lt. di latte di soia al naturale - 1 cucchiaino di sale grosso - 4 cucchiaini di aceto di mele biologico

---

1. Mettete il latte di soia nella bacinella del robot, velocità 0, a 100 gradi per 12 minuti / ESPERTO
2. Trascorso questo tempo unite il sale e fate girare le lame a velocità 3 per 4 secondi, senza cottura.
3. Unite anche l'aceto e amalgamate per altri 4 secondi.
4. Togliete la bacinella dalla sua base e lasciate la ricotta riposare per un ora coperta con un canovaccio.
5. Trasferirla in una garza e dopo 1 ora mettetela nei appositi cestelli.
6. Condite a piacere e servite.

Cook Expert ■

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : Eleni Kalodouka.