

# RICOTTA

ricetta proposta da Daniela



---

**Preparazione :** 5 min - **Riposo :** 1 ora(e) - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** Cestello per ricotta

---

**Ingredienti :** 4 persone

- 1 L. Latte intero - 30 gr. Aceto - 8 gr. sale fino

---

1. Inserire nella ciotola acciaio il latte e il sale, programma ESPERTO per 15 minuti / velocità 3 / 100°C, al termine aggiungere l'aceto girare 10 secondi velocità 7.
2. Riposare per 1 ora con il pressino chiuso, successivamente travasare nell'apposito cestello per ricotta, raffreddare.
3. Aggiungere a piacere delle erbe per aromatizzare, rucola, erba cipollina, ecc...

Cook Expert ■

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : Daniela