

FORMATGE FRESC

Llet fresca: 3 litres

Suc de llimona (quall líquid): 1 cullerada sopera (mitja llimona)

Un drap de mussolina, estamunya o similar, prou gran com per cobrir i lligar el formatge

Si es fa servir llet ja pasteuritzada, saltar aquest primer punt. Posar la llet en una olla i fer bullir a 70° C. durant 30 minuts, per tal de garantir la pasteurització. Un cop cuïta, deixar refredar fins que arribi a una temperatura de 36° a 40° C.

Un cop la llet a temperatura de 36° a 40° C., afegir la llimona (o quall líquid) i remenar enèrgicament, procurant que quedi una barreja homogènia. Al contacte amb la llimona o quall, la llet es talla formant zones més espesses que altres, i és per això que és important remenar bé. Un cop ben barrejat, deixar reposar 30 minuts.

Col·locar el drap damunt d'un colador gran i avocar-hi la llet quallada. Lligar les quatre puntes del drap i penjar-ho perquè s'escorri bé, posant una olla a sota (sense que toqui el drap) per recollir el líquid que vagi caient. S'ha de deixar penjat, per tal de que no quedi líquid a l'interior del drap, sinó faria malbé el formatge. Deixar-ho penjat un total de 3 hores, pressionant amb compte de tant en tant, per tal d'ajudar-lo a desprendre's de tot el líquid.

Passat aquest temps, ja estarà llest. Si es vol, es pot posar el formatge en un motllo i deixar-lo un parell d'hores a la nevera. Així mantindrà una forma més compacta i manejable.