



## Ricota cremosa fácil

[www.receitasdafia.com/receitas/ricota-cremosa-facil](http://www.receitasdafia.com/receitas/ricota-cremosa-facil)

Aprenda a fazer uma deliciosa ricota caseira, receita simples e saborosa!

Ricota cremosa fácil

 30 min

 400 gramas

### Ingredientes

- 1 litro de [leite integral](#)
- 50 ml de [creme de leite](#) fresco
- 3 colheres (sopa) [vinagre de álcool](#)
- Sal a gosto

### Modo de Preparo

1. Aqueça o leite em uma panela de ferro ou com fundo grosso até formar pequenas bolhas.
2. Desligue o fogo e tempere com sal.
3. Adicione o vinagre de álcool, mexa e deixe a mistura coalhar.
4. Coe o soro do queijo usando uma touca cirúrgica e uma peneira.
5. Espere de 10 a 15 minutos para uma ricota mais úmida.
6. Armazene a ricota em um pote de vidro e leve à geladeira para gelar.
7. Regue azeite, tempere a gosto.
8. Sirva com torradas, pães e para temperar saladas, fica uma delícia!