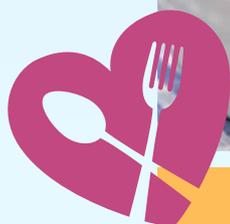




## PREPARAÇÃO



### RICOTA



#### INGREDIENTES

- . 1L DE LEITE INTEGRAL OU O DA MARCA "LEITÍSSIMO";
- . 1/2 XÍCARA DE CHÁ DE VINAGRE DE MAÇÃ;
- . 1 COLHER DE SOPA DE MANTEIGA;
- . SAL À GOSTO;
- . ERVAS À GOSTO (OPCIONAL).

#### MODO DE PREPARO

EM UMA PANELA DE FUNDO GROSSO, COLOQUE O LEITE EM FOGO ALTO, ASSIM QUE FERVER ADICIONE O VINAGRE E MEXA ATÉ O LEITE TALHAR, SE NECESSÁRIO PONHA MAIS VINAGRE.

SEPARE O SORO. ASSIM QUE ESSA MISTURA ESTIVER SEPARADA, EM OUTRA BACIA PENERE AOS POUÇOS, RETIRANDO TODO SORO.

O RESÍDUO FINAL É A RICOTA, ADICIONE O SAL E AS ERVAS PARA TEMPERAR.



**céu de Brasília**  
EDUCAÇÃO INFANTIL

**CONFIRA MUITAS OUTRAS RECEITAS NA NOSSA PÁGINA**  
**WWW.ESCOLACEUDEBRASILIA.COM.BR**