

LABORATORIO

UN CASARO A CASA

#UNCASAROACASA

Seguendo le semplici istruzioni che trovate qui descritte, potrete preparare a casa **BURRO**, **FORMAGGIO** e **RICOTTA**. Per produrli ci vuole pochissimo tempo e bastano alcuni utensili che avete già sicuramente a disposizione in casa. Ci vorrà naturalmente del buon latte fresco (non a lunga conservazione), meglio se intero, e qualche ingrediente accessorio di uso quotidiano.

DAI COMINCIAMO!

.....

UN PRIMO CONSIGLIO, CHE È ANCHE UN BUON METODO DI LAVORO.

Alcune di queste ricette richiedono l'uso dei fornelli, quindi, babbo, mamma o i nonni stanno ai fornelli, mentre le operazioni manuali e la preparazione degli ingredienti potranno essere fatte dai più piccoli in totale sicurezza.

.....



IL BURRO

INGREDIENTI

- 500 ml di latte fresco intero
- un pizzico di sale

UTENSILI

- una bottiglia di latte vuota
- tre biglie o sassolini ben lavati e igienizzati
- un colino a maglie fini
- della garza (facoltativo)

PROCEDIMENTO

Mettete 500 ml di latte e tre biglie (o sassolini) all'interno di un contenitore a chiusura ermetica di materiale infrangibile o in una bottiglia di plastica (da 750-1000 ml) con il collo largo.

Agitate la bottiglia (chiusa col tappo) con forza e per tempo lungo (servono circa 15 minuti), per cui potete farvi aiutare come se fosse una staffetta all'interno del vostro piccolo team di "casari a casa". Poco alla volta si forma una piccola quantità di burro (parte solida) immersa in un liquido chiamato latticello.

Estraete il contenuto e filtratelo usando un colino, per eliminare il latticello, in questo modo si separa la parte solida (il burro).

Sempre con il colino lavate il burro con acqua fredda per rimuovere i residui del latticello.

Pressate leggermente il burro e poi trasferitelo in un contenitore.

Aggiungete un pizzico di sale.

Finalmente ecco pronto il burro che potrà essere degustato tal quale, con pane o cracker, o aggiungendo miele, marmellata o frutta fresca.

.....
SUGGERIMENTO: *per facilitare e velocizzare la produzione del burro, il latte può essere sostituito con la panna fresca liquida. In questo caso sono sufficienti circa 10 minuti per ottenere il burro.*
.....



IL PRIMO SALE

INGREDIENTI

- 1 litro di latte fresco intero
- 20 gocce di caglio vegetale liquido / 5 gocce di caglio animale liquido / 8 cucchiaini di aceto o di limone (alternative)
- un pizzico di sale

UTENSILI

- una pentola
- un termometro da cucina (facoltativo)
- un colino a maglie fini
- della garza (facoltativo)
- una schiumarola (o simile)

PROCEDIMENTO

Mettete a riscaldare 1 lt di latte in una pentola fino alla temperatura di 37° centigradi. Se non disponete di un termometro da cucina, potete valutare la temperatura del latte mettendone una goccia nella parte interna del polso, come fanno le mamme per sentire se il latte per il neonato è caldo. 37°C è infatti la nostra temperatura corporea di riferimento, quindi la comparazione è piuttosto semplice da fare.

Una volta raggiunta la temperatura di 37°C spegnete la fiamma, aggiungete 20 gocce di caglio vegetale o 5 gocce di caglio animale, spegnete il gas e aspettate per 10-15 min. Con il caglio animale bastano circa 7-8 min.

SUGGERIMENTO: se non avete la possibilità di andare in farmacia a procurarvi il caglio, potete tranquillamente utilizzare l'aceto o il limone. L'acidità ha il potere di denaturare le proteine del latte (le caseine) facendole coagulare/precipitare (cagliata).

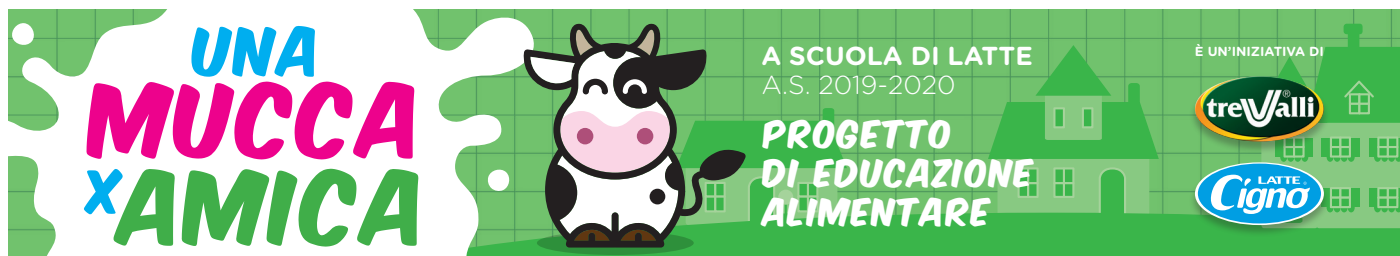
Trascorso il tempo necessario (dovrete fare esercizio di osservazione, come ogni bravo casaro d'altronde!) noterete che il latte si è addensato, è la cosiddetta cagliata.

Rompete la cagliata con delicatezza (potete usare una forchetta o una bacchetta).

Raccoglietela (con un cucchiaio o una schiumarola) e filtratela con un colino a maglie fini (potete aiutarvi con una garza che sistemerete sul fondo del colino). Conservate il siero residuo nella pentola, non buttatelo!

Pressate la cagliata con le mani (o con l'aiuto di un cucchiaio) per consentire l'eliminazione del liquido residuo e aggiungete un po' di sale.

Dopo pochi minuti il formaggio è pronto per essere assaggiato, da solo o accompagnato con marmellata, frutta fresca e/o pane.



LA RICOTTA

INGREDIENTI

- siero di latte (residuo della preparazione precedente)
- 150-200 ml di latte fresco intero (dipende dalla disponibilità di siero di latte residuo)
- alcune gocce di caglio

SUGGERIMENTO: per rendere la ricotta più consistente e cremosa, potete aggiungere la panna al posto del latte.

UTENSILI

- una pentola
- un termometro da cucina (facoltativo)
- un colino a maglie fini
- della garza (facoltativo)
- una schiumarola (o simile)

PROCEDIMENTO

Aggiungete latte o panna e altro caglio (poche gocce/cucchiaini) al siero (il liquido rimasto nella pentola) e portate alla temperatura di circa 97-98°C.

SUGGERIMENTO: se non avete il termometro da cucina, è sufficiente fare esercizio di osservazione. Appena sono visibili le prime bollicine sulla superficie del liquido significa che sta per essere raggiunta la temperatura di ebollizione. È dunque arrivato il momento di spegnere la fiamma.

Appena sulla superficie del liquido si formano delle bollicine spegnete la fiamma (non deve bollire) e aspetta qualche minuto (5-10). Sulla superficie noterete un addensamento bianco che si sarà parzialmente separato dal liquido.

Con l'aiuto di un cucchiaino o di una schiumarola raccogliete la ricotta e adagiatela nel colino perché si possa separare dal liquido in eccesso.

Ecco la ricotta pronta per una nuova degustazione.