

## **LA TOSÈLA FATTA IN CASA**

### **Ingredienti:**

latte intero, caglio (si può trovare nei consorzi agrari e talvolta anche in qualche farmacia).

Giusto per farvi un'idea, con 100lt di latte si riescono a fare 15 kg di tosèla ... ma per provare puoi iniziare con 3 litri di latte e una punta di cucchiaino di caglio.

### **Occorrente:**

l'ideale sarebbe un piccolo paiolo in rame, ma va bene anche normale casseruola. Se vuoi invece vedere cosa accade al latte mentre si fa il formaggio, ti servirà anche una ciotola trasparente; una frusta da cucina, una schiumarola (mestolo con forato), una formina della ricotta forate (quando compri la ricotta fresca fattene regalare una da tuo negoziante oppure conserva quella che ti regaliamo noi oggi) o piccoli scolapasta; termometro

### **Preparazione:**

Scaldare il latte a temperatura di 38/40° in un paiolo di rame o casseruola. Se volete vedere cosa accade al latte mentre si fa il formaggio potete travasare il latte scaldato in una ciotola trasparente facendo attenzione che si leggermente tiepida altrimenti il latte scende di temperatura e impiegherà poi più tempo a formarsi la cagliata. Aggiungere il caglio (un puntina di cucchiaino) diluito in acqua fredda. Mescolate il latte con il caglio aiutandovi con la schiumarola per alcuni secondi. Lasciate quindi riposare per circa 20 minuti, fino a quando vedrete formarsi in superficie una pellicola solida (coagulazione) con l'aiuto di una frusta da cucina tagliate la cagliata fino a raggiungere la grossezza di un nocciolo. Continuate a mescolare brevemente con la schiumarola o un cucchiaio e poi lasciate riposare in modo che il formaggio si depositi sul fondo del recipiente separandosi dalla parte liquida chiamata siero. Scolare adagio il formaggio formatosi utilizzando la schiumarola o uno scolapasta per ottenere la separazione completa della tosèla dal siero. Girarla più volte in modo da far sgocciolare il siero residuo. Dopo qualche ora, la potete tagliare la vostra tosèla a fette e cucinare nel modo tradizionale: far rosolare in una pentola antiaderente con del burro, raggiunto un colore dorato da ambo le parti si aggiunge del sale. Ideale con polenta e lucanica. Buon Appetito.



### **E con il siero che si fa? ... LA RICOTTA**

Portate il siero che avanza una volta fatto il formaggio ad ebollizione. Appena raggiunta l'ebollizione, aggiungete l'aceto di vino bianco o di mele (circa 20-30ml di aceto per 1lt di siero). Raccogliete la ricotta che affiora con un colino e sistemate in uno stampo forato per la sgocciolatura. Il siero si può anche bere, funge da depurante e lassativo. Sapete perché si chiama ri-cotta? Il riscaldamento avviene due volte prima con il latte e poi con il siero