

## FORMAGGIO BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di latte.

Versate 100 cl di latte freschissimo in una terrina e tenetela per un giorno accanto ad una fonte di calore.

Sulla superficie si formerà uno strato di panna e il latte si caglierà.

A questo punto versatelo nelle classiche forme bucherellate e fate sgocciolare il siero.

Le forme vanno disposte in un ambiente tiepido ricoperte da un telo; se è inverno in una stanza riscaldata con una stufa se è estate anche al sole sul davanzale.

Solo dopo 48 ore potrete gustarle o aromatizzarle a vostro piacimento.