

## FORMAGGIO DI CAPRA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 cl di siero,
- 1/2 bicchiere di acqua tiepida,
- sale,
- 75 cl di latte di capra.

Versate in una pentola 5 litri di siero (che avrete ottenuto dopo aver fatto il formaggio bianco), aggiungetevi mezzo bicchiere di acqua tiepida e sale versatevi 75 cl di latte di capra e fate intiepidire. Appena si formeranno dei grumi in superficie raccoglieteli con la schiumarola e poneteli in piccole formine bucherellate. Lasciate sgocciolare e aspettate 18-24 ore prima di assaggiarlo.