

Quagliata ligure

prescinseua

- Cagliata fresca di latte vaccino; colore bianco; consistenza da semi liquida a semi solida; sapore acidognolo.
- **Zona di produzione:** Entroterra genovese
- **Lavorazione:** Cagliata fresca proveniente da latte vaccino. Sono necessari 2 litri di latte fresco e 5 grammi di caglio.
Porre il latte in una pentola e farlo riposare per due giorni. Prelevarne mezzo litro e versarlo in altra pentola, scaldarlo a 50°C circa e sciogliervi dentro il caglio mescolando bene.
Unire il tutto all'altro latte e far riposare per 4 ore. La cagliata deve assumere una consistenza abbastanza solida tanto da essere tagliata con una paletta.