

Primo sale con latte di soia

Preparazione

1. Portare il latte ad una temperatura di circa 85/90 gradi
2. Aggiungere l'aceto e mescolare
3. Aspettare il formarsi dei fiocchi
4. Versare il tutto su di un colino dove avremo disposto un telo in cotone
5. Sciacquare il primo sale con dell'acqua fresca
6. Scolare l'acqua, strizzare il panno e versare il primo sale in una fucella

Consigli & curiosità

Si può condire a piacere il primo sale, aggiungendovi spezie o erbe aromatiche. Il primo sale può essere mangiato dopo averlo riposato per qualche ora in frigo o utilizzato per farcire cannelloni, ravioli o altre preparazioni