

Paneer

Il Paneer o Panir, è un formaggio indiano, una semplicissima cagliata, usato sia per ricette dolci che salate.

1 litro di latte intero

3 cucchiaini di succo di limone filtrato

Si scalda il latte in una pentola e quando sta per bollire si aggiunge il succo di limone, si mescola fino a quando il siero si separa dalla cagliata. Dovrebbe succedere praticamente subito. Il siero deve essere limpido. Si filtra in una garza, si sciacqua, si strizza e a questo punto è pronto per essere consumato fresco, come fosse ricotta.

Oppure lo si può pressare nella garza mettendolo tra due taglieri con un peso sopra e raggiungerà una consistenza più dura.

