

Requeijão do Lido.

Quando o leite, e' o mesmo posto a coalthar em panelas de barro, em um lugar bem arejado, empregando-se em vez do coaltho, o soro do. A' noite, desmatam-se as panelas e põe-se a coalthada a escurrer em um sacco de algodão. Põde-se, por este modo, juntar a coalthada de dois e mais dias, porém, o melhor sera fabricar queijo com a coalthada de vespera. Para o fabrico do queijo, retira-se a coalthada do sacco e leva-se a bater n'uma gamella até ficar com a consistencia do creme. Em seguida mistura-se em um tacho de cobre bem limpo, o leite fresco em quantidade sufficiente para deixar a coalthada batida de mergulho. Necessario appareia-se a nata que sobrenada. Vae então o tacho a fogo brando e começa-se a mexer docemente com uma grande colher de pau, até o leite transformar-se em soro branco e a coalthada tornar a consistencia de bôlo e ficar completamente ligada. Tira-se a coalthada do fogo, collocase sobre peneiras e espreme-se a' mão até esfriar e escorrer todo o soro.

Quando verificase que a coalthada esta ainda crua, o que se mostra quando ella esta «granitenta», leva-se novamente ao fogo para resanhar em novo leite.

Esprimida a coalthada, corta-se em pequenos pedacos, salga-se polvilhando-se com uma camada de sal e depois mescendose, leva-se então a frigir na manteiga derretida.

Este processo obtense collocando-se os pedacinhos de coalthada cortados e salgados, no tacho bem arejado e sobre elles deitando a manteiga até cobri-los.

Posto o tacho em fogo brando, uma pessoa começa a mexer com uma colher de pau, em circulos concentricos, até obter a ligadura da coalthada. Depois prosegue a mexida em estocado, até reduzir a papa e fazer-se a mistura completa da manteiga.

Obtido isto, volta-se a mexer em circulo, brandamente, até o queijo «dar linha», o que se verifica quando o mexedor, levantando a co

lher, obtém uma espécie de fita presa á colher e ao tacho.
O queijo fica cozido quando se tem evaporado completamente o soro
pelo calor, o que se verifica facilmente deitando um pouco da man-
teiga no braseiro; se a manteiga «chia», ainda contém soro, e levan-
ta labareda, o queijo está cozido e é tempo de retirar o tacho das
fornas.

Numa taboa apropriada, já deve estar collocada a fôrma, redonda
ou quadrada, sem fundo e sem tampa, de madeira ou folha de
Flandres, feita de modo a ser desarticulada, e nella deita-se o queijo
depois de apanharse a manteiga que sobrenadou.

Deixa-se a taboa do queijo exposta em lugar fresco e ventilado.
Um ou dois dias depois retira-se a fôrma, passa-se um ferro quente a
engommar sobre todos os lados do queijo para formar a casca, e col-
oca-se sobre um girão de varas, de modo a ser constantemente ven-
tilado por todos os lados.