

sMozzarella, ovvero mozzarella vegana

Scritto da Chiara Chiaramonte
Venerdì 03 Ottobre 2014 00:42 -



Ingredienti

3 cucchiaini di maizena (amido di mais)
2 g di agar agar in polvere
2 cucchiaini di lievito alimentare in scaglie
300 ml di latte di soia
200 ml di crema di soia (sostituto della panna da cucina)
un cucchiaino e mezzo di sale

Preparazione

In un pentolino a freddo mescoliamo la maizena, l'agar agar ed il sale con il lievito in scaglie. Aggiungiamo poco per volta il latte e mettiamo su un piccolo fuoco. Aggiungiamo il resto, mescoliamo e portiamo a bollore.

Dopo qualche minuto e quando inizierà a staccarsi dalle pareti del pentolino togliamo dal fuoco. Versiamo il composto in un recipiente unto con olio evo dove lasceremo intiepidire prima di metterla a riposo in frigo per una notte.

sMozzarella, ovvero mozzarella vegana

Scritto da Chiara Chiaramonte
Venerdì 03 Ottobre 2014 00:42 -

Ora, somiglia molto ad una mozzarella questo risultato ma non illudiamoci che con questa lavorazione avremo un formaggio filante od un formaggio uguale alla mozzarella
Io personalmente ho abbandonato l'idea di sostituire un formaggio con un non formaggio, ma se l'idea vi piace, provate pure!