

Com fer una mozzarella de búfala vegana que sigui igual de cremosa



El formatge és una part vital de la majoria dels aliments reconfortants, que pot ser un repte quan no menges productes d'origen animal. Introduïu aquesta mozzarella de búfala a base d'anacard, que funciona igual de bé en pizzes, pastes o per si mateixa en una taula de formatges.

La mozzarella de búfala, o fior di latte, és l'estàndard d'or del formatge italià. Aquesta enginyosa recepta us farà elaborar unes boniques boles arrodonides de mozzarella de búfala, deixant el búfal al sol pasturant.

Aquesta és una recepta molt divertida de fer. Utilitzant un xoc tèrmic, elaborareu una barreja i la posareu de sobte en aigua gelada. Uns minuts per refredar els ingredients i

tindreu una bola de mozzarella que es pot utilitzar com la tradicional mozzarella de búfala. Proveu-ho amb una amanida italiana tradicional abans de passar a l'acte principal, o podreu gaudir-lo tallat a rodanxes sobre una pizza .

Vegana, sense gluten

Mozzarella de búfal d'anacard

Per a 3 boles

Temps: 30 minuts

Ingredients:

- Cubs de gel (per refredar l'aigua)
- 1 tassa rassa d'anacards cruus sense sal
- 1 culleradeta de sal rosa fina de l'Himàlaia
- 1 tassa rassa de llet d'ametlla (amb almenys un 5% de contingut d'ametlla)
- $\frac{1}{2}$ cullerada de vinagre de sidra de poma
- $1\frac{1}{2}$ cullerades de llevat nutricional
- 3 cullerades de tapioca en pols

LA MEVA CUINA



Elaboració:

PAS 1: Ompliu un bol gran amb aigua freda i gel, i reserveu.

PAS 2: Afegiu tots els ingredients restants a una batedora d'alta velocitat i barregeu-los a tota velocitat fins que estiguin homogenis i combinats, raspant els costats una o dues vegades, si cal.

PAS 3: Transferiu la barreja a una cassola i deixeu-ho coure a foc mitjà durant uns 2 minuts, remenant, fins que la barreja es faci més espessa i s'agrupi. Retireu la paella del foc.

PAS 4: Amb una cullera gran, traieu boles de la barreja de

formatge i poseu-les al bol amb aigua gelada. Això refredarà ràpidament les boles, consolidant-les. Deixeu-ho a l'aigua gelada durant uns 5 minuts perquè continuï endurent. Han de tenir una textura llisa i gomosa quan estiguin a punt. A continuació, podeu treure les boles de mozzarella de l'aigua amb una cullera ranurada i tallar-les per a receptes.

PAS 5: Guardeu les boles de mozzarella sobrants en un recipient hermètic a la nevera fins a 3 dies.

Extret de Purezza Vegan Pizza de Fillippo Rosato, Tim Barclay i Stefania Evangelisti.

Bon profit!

LA MEVA CUINA

