

Formatge Parmesà Vegà increïblement deliciós i llest en poc temps



Aquest formatge parmesà vegà és increïblement deliciós! Té un gust tan semblant a la versió original que és molt difícil notar la diferència. Aquesta recepta és saborosa i molt fàcil de fer, saludable i llesta en molt poc temps.

Fer formatge vegà a casa sol ser més barat que comprar-lo a la botiga. A més, aquesta versió l'he fet amb anacards, llevat de cervesa o nutricional, sal i all, per la qual cosa és totalment sense conservants ni additius.

Tot i que aquest formatge no es fon, és perfecte per gaudir-lo escampat amb plats salats com la pasta, el forn, la pizza, les

amanides... Sigues creatiu i afegeix-lo al que vulguis! Donarà als vostres àpats un sabor realment deliciós.

Aquesta recepta de formatge parmesà vegà és saborosa i molt bona. Per fer-lo només necessites una batedora, ingredients senzills i 5 minuts del teu temps. Obtindràs un deliciós formatge vegetal que farà que els teus plats siguin una altra cosa!

Consells professionals

- També podeu fer servir fruits secs torrats, però crec que aquesta recepta té un millor gust quan està feta amb fruits secs crus.
- Afegiu les espècies, herbes o ingredients que vulgueu, com ara ceba en pols o llavors de carbassa.
- He vist que algunes persones fan servir nous o ametlles, però jo no ho he provat mai.
- Si pateixes al·lèrgies a fruits secs i vols una versió sense fruits secs d'aquesta recepta vegana de formatge parmesà, potser pots utilitzar cors de cànem o llavors de gira-sol crues com a substitucions dels anacards, però mai ho he fet d'aquesta manera.
- No cal remullar els anacards, però no dubteu a fer-ho.
- Aneu amb compte de no barrejar massa la barreja o obtindreu una textura cremosa, com la mantega d'anacard.

Quant de temps es conservarà aquest formatge parmesà vegà?

Aquest formatge sense lactis no conté ingredients frescos, de manera que es mantindrà força temps si s'emmagatzema correctament. Guardeu les restes en un recipient tancat a la nevera i es mantindrà durant setmanes.

Puc utilitzar diferents fruits secs per fer aquest formatge parmesà vegà?

Si, tu pots. No dubteu a utilitzar qualsevol tipus de fruita seca crua sense sal que tingueu a mà, encara que els anacards són la meva opció preferida. El millor és utilitzar fruits secs sense sal per a aquesta recepta, però si decidiu fer-ho amb salats, assegureu-vos d'utilitzar menys sal quan el prepareu.

El formatge parmesà vegà es fon?

Aquest formatge parmesà vegà no es fon, però és perfecte per incorporar-lo a moltes receptes diferents. Podeu utilitzar-lo per fer pesto vegà , espolvorear-lo sobre un plat de pasta de bròquil o una pizza vegana , o simplement afegir-lo a tots els vostres plats preferits.

Vegà, sense gluten

Com fer formatge parmesà vegà

Per 16 cullerades

Temps: Temps total 5 minuts: Temps de preparació 5 minuts, Temps de cuina 0 minuts.

Ingredients:

- 1 tassa d'anacards crus i sense sal (150g)
- 4 cullerades de llevat nutricional
- 1 culleradeta d'all en pols
- 1 culleradeta de sal



Elaboració:

PAS 1: Afegiu tots els **ingredients** a una **batedora** **potent** i **bateu** fins que quedin **ben barrejats**.

PAS 2: **Serviu** immediatament el vostre **formatge parmesà** **vegà** i gaudiu-ne amb els vostres plats preferits.

Notes

També podeu fer servir fruits secs torrats, però crec que aquesta recepta té un millor gust quan està feta amb fruits secs crus.

Afegiu les espècies, herbes o ingredients que vulgueu, com ara ceba en pols o llavors de carbassa.

He vist que algunes persones fan servir nous o ametlles, però jo no ho he provat mai.

Si pateixes al·lèrgies a fruits secs i vols una versió sense fruits secs d'aquesta recepta vegana de formatge parmesà, potser pots utilitzar cors de cànem o llavors de gira-sol crues com a substitucions dels anacards, però mai ho he fet d'aquesta manera.

No cal remullar els anacards, però no dubteu a fer-ho.

Aneu amb compte de no barrejar massa la mescla o obtindreu una textura cremosa, com la mantega d'anacard.

Bon profit!





