

Ricotta vegana



Ricotta vegana, una versió vegana del formatge ricotta. És cursi, saborosa, feta amb només 4 ingredients i llesta en 5 minuts. Realment té la textura perfecta!

La ricotta vegana és simplement deliciosa. És salada, fàcil de fer i té una textura de ricotta increïble! Té un gust tan bo que realment pensareu que esteu menjant la versió no vegana. A més, està fet amb tofu, de manera que està ple de proteïnes.

Aquesta recepta és tan senzilla que la podeu fer cada dia. És una manera fantàstica i senzilla de fer formatge vegà, i també és més barat perquè no requereix fruits secs. És el formatge perfecte per a aquells que no se'n poden menjar.

També podeu personalitzar-lo amb els vostres ingredients preferits i afegir-hi una mica d'espínacs o untar-los en unes

galetes. També el podeu servir amb crudités o menjar-lo amb una mica de pa. És deliciosa!

Aquesta ricotta vegana està feta amb tofu i altres ingredients fàcils de trobar. És molt senzilla i, per descomptat, sense lactis, i es fa en només 5 minuts. Amb aquesta recepta tan senzilla, no us perdreu mai més el formatge!

Com fer ricotta vegana: pas a pas

- **Piqueu el tofu** (*foto 1*) i afegiu-lo a un **processador d'aliments** o una **batedora** (*foto 2*) . No acostumo a pressionar-ho, però depèn de tu.
- **Afegiu** -hi tots els **ingredients restants** (*foto 3*) i **barregeu** fins que quedi **homogeni** (*foto 4*) .

Quant de temps es conservarà aquesta ricotta vegana?

Aquest formatge durarà força temps si s'emmagatzemes correctament, ja que està elaborat amb ingredients frescos. Guardeu-lo en un recipient hermètic a la nevera i durarà fins a 5 dies.

Com servir la ricotta vegana

Aquesta ricotta vegana funciona molt bé amb molts plats diferents. Podeu utilitzar-lo com a salsa amb unes crudités o pa o untar-lo sobre unes galetes o pizza. Fins i tot el podeu afegir a receptes com ara petxines farcides veganes o lasanya vegana , o a qualsevol altra recepta que requereixi formatge ricotta.

Puc congelar aquesta ricotta vegana?

Si que pots. Si al principi no us ho mengeu tot, podeu guardar les restes en un recipient hermètic al congelador fins a 2 mesos. Per descongelar, només cal que el poseu a la nevera, que es descongeli durant la nit i que el remeneu abans d'utilitzar-lo.

Vegà

Ricotta vegana

Per 4 persones

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

Ingredients:

- 275 g de tofu ferm, escorregut
- 1 cullerada de suc de llimona
- 2 cullerades de llevat nutricional
- 1 culleradeta de sal

LA MEVA CUINA



Elaboració:

PAS 1: Talleu el tofu i afegiu-lo a un processador d'aliments o una batedora . No acostumo a pressionar-ho, però depèn de tu.

PAS 2: Afegiu tots els ingredients restants i barregeu fins que quedi homogeni.

PAS 3: Utilitzeu-lo com a salsa amb unes crudités o pa vegà , untar-lo sobre unes galetes o pizza vegana , o fins i tot amb closques farcides veganes o lasanya vegana.

PAS 4: Guardeu les restes en un recipient hermètic a la nevera fins a 5 dies o al congelador fins a 2 mesos. Descongelar durant la nit a la nevera.

Notes

- Utilitzeu tofu ferm o extra ferm. Utilitzar tofu suau o sedós no és una bona idea.
- No dubteu a utilitzar suc de llima en lloc de suc de llimona.
- També podeu afegir altres espècies com l'all o la ceba en pols, o herbes fresques o seques com l'orenga o l'alfàbrega.
- El llevat nutricional dóna a aquesta recepta el seu sabor cursi, però si no el trobeu també podeu utilitzar formatge parmesà vegà .

Bon profit!



