



Formaggio allo yogurt



FORMAGGIO ALLO YOGURT

Preparare un cremoso formaggio allo yogurt fatto in casa non è mai stato così facile.

500g (2 tazze) di yogurt EasiYo gusto Greco

Per formaggio salato allo yogurt:

1 piccolo spicchio d'aglio schiacciato

½ cucchiaino di scorza di limone

½ cucchiaino di sale

Per formaggio dolce allo yogurt:

1 cucchiaino di miele

½ cucchiaino di cannella

1 pizzico di scorza d'arancia

Posizionare un setaccio sopra una ciotola dopo aver foderato il suo interno con un canovaccio da cucina nuovo.

Versare lo yogurt sul setaccio foderato e chiudere il panno attorno in modo da creare una palla ruotando la parte superiore per estrarne il liquido.

Lasciare in frigo per una notte o più a lungo, spremendo e girando di tanto in tanto. Più si asciuga e più solido sarà il formaggio.

✳️ Provatelo il formaggio salato sui bagel con salmone affumicato, con verdure e capperi, con avocado e prosciutto, con pomodori a grappolo e basilico.

✳️ Per una variante dolce abbinatelo alle fragole o a una confettura di frutta. Provatelo anche con una banana a fette e cospargete di miele.

✳️ È buonissimo anche su focaccine o muffin e su pane tostato alla frutta.

