

Ceciotta







Ricetta di [Barbara](#)

*Dopo diversi esperimenti, questo è stato approvato da **formaggiazzari** incalliti. Ottimo sapore e consistenza. Sembra quasi un formaggio vero 🤪*

Ingredienti

- 250 gr di yogurt di soia
- 80 gr di farina di ceci
- 60 gr amido di mais
- 30 gr fecola di patate
- 30 gr olio di cocco deodorato

- La punta di un cucchiaino di aglio in polvere
- 5 gr sale

Procedimento

- Mettere tutti gli ingredienti in un pentolino mescolare bene e cuocere a fiamma bassa, continuando a girare. Mi raccomando, il pentolino deve essere antiaderente, al massimo se si attacca ai bordi, aggiungete un filo d'olio di semi.
- Quando diventa impossibile da lavorare perché denso, dargli una forma caciottosa e farlo cuocere 3 minuti per parte a fuoco basso, coperto.
- Far raffreddare e consumare non prima del giorno dopo, deve stagionare.
- Ho sperimentato che tiene fino a due settimane in frigo, non so oltre, perché lo abbiamo finito, secondo me, avrebbe continuato la stagionatura 🤔
- Per facilitare le manovre e avere un ottimo risultato, cuocere nel pentolino fino a che il composto non è più lavorabile, ungere una terrina o un contenitore della misura giusta e metterlo dentro.
- Lasciare qualche minuto per dargli la forma, rimetterlo nel pentolino e cuocere per 4 minuti per parte.

Questo è il link del video dove spiego i passaggi!!!

<https://youtu.be/Mvcy-4Nt7kM>