

**FORMAGGIO TIPO MONTEREY JACK
VEGANO AL PEPE E PEPERONCINO
CON LATTE DI MANDORLA SENZA
GLUTINE**



**FORMAGGIO TIPO MONTEREY
JACK VEGANO AL PEPE E
PEPERONCINO CON LATTE DI
MANDORLA SENZA GLUTINE**



Viaggi & Anaggi Felici

FORMAGGIO TIPO MONTEREY JACK
VEGANO AL PEPE E PEPERONCINO CON
LATTE DI MANDORLA SENZA GLUTINE



Viaggi & Anaffi Felici

FORMAGGIO TIPO MONTEREY JACK VEGANO AL PEPE E
PEPERONCINO CON LATTE DI MANDORLA SENZA GLUTINE



Viaggi & Amaggi Felici

FORMAGGIO TIPO MONTEREY JACK VEGANO AL PEPE E
PEPERONCINO CON LATTE DI MANDORLA SENZA GLUTINE



Viaggi & Amaggi Felici

**FORMAGGIO TIPO MONTEREY
JACK VEGANO AL PEPE E
PEPERONCINO CON LATTE DI
MANDORLA SENZA GLUTINE**

FORMAGGIO TIPO MONTEREY JACK
VEGANO AL PEPE E PEPERONCINO CON
LATTE DI MANDORLA SENZA GLUTINE



Viaggi & Assaggi Felici

*Non vorrei mai sostituirmi agli esperti di FORMAGGI VEGANI ,
come la meravigliosa BARBARA FERRANTE con il suo [CASEIFICIO](#),
contattatela e acquistate i suoi formaggi che sono strepitosi
!!!Ma ho voluto provare a fare una mia versione di questo
formaggio che si rifà al **Monterey Jack** , formaggio
statunitense con il pepe .Questo formaggio vegano ha latte di
mandorle,pepe in grani , peperoncino , amido di tapioca e
agar agar per addensare , farina di ceci per gusto e
consistenza et voilà!*

*Il formaggio di latte di mandorla si sminuzza con una
grattugia grossa!*

Usalo su una pizza o una focaccia !!!

Ingredienti

- 380 ml di latte di mandorle
- 1,5 cucchiaini amido di tapioca
- 1,5 cucchiaini amido di mais
- 1,5 cucchiaini Farina di ceci
- 2 cucchiaini o più lievito alimentare
- 2 cucchiaini olio extravergine d'oliva
- 2 cucchiaini succo di limone
- 1 cucchiaino aceto di mele
- 1/2 cucchiaino sale
- 1/2 cucchiaino polvere d'aglio
- 1/2 cucchiaino cipolla in polvere
- 3 gr polvere di agar agar
- 1/2 cucchiaino scaglie di peperoncino
- pepe nero in grani q.b.

Procedimento

- Ungete un contenitore di vetro o altro materiale con

olio extravergine di oliva e tenetelo pronto.

- In una ciotola sbattere metà del latte di mandorla con gli amidi, la farina di ceci, il lievito alimentare, l'olio extra vergine di oliva, l'aceto, il succo di limone, le spezie e il sale.
- In una padella, aggiungere l'altra metà di latte di mandorle e polvere di agar e scaldare a fuoco medio, portare a ebollizione e cuocere per 4 minuti.
- Ridurre il fuoco al minimo e aggiungere lentamente la miscela di amido e di latte di mandorle e mescolare.
- Aumentare il calore a medio e continuare a mescolare e cuocere per 4-5 minuti.
- Aggiungere i fiocchi di peperoncino ed i grani di pepe e incorporare. Assaggiare e regolare di sale e spezie se vuoi che sia leggermente più salato, più piccante.
- Togliere dal fuoco e versare in un contenitore di vetro ben unto. Lasciare solidificare in frigorifero. Sminuzzare e usare, ad esempio sulla pizza.

Se ti è piaciuta questa ricetta e/o la riprodurrai ,fammelo sapere con un #like o un commento qui sotto l'articolo e nel mio gruppo facebook !!!

Condividila sui social usando i tasti in cima e in fondo all'articolo oppure lasciami un commento! Per te è un clic, per me una grandissima soddisfazione!

E NON DIMENTICARE DI ISCRIVERTI AL MIO GRUPPO FACEBOOK !!!

Se vi va di seguire le altre mie ricette dolci e salate o pubblicare le vostre potete iscrivervi anche a :



alle newsletter di questo blog

<https://page.co/PD3nai>



mio gruppo Facebook **Viaggi&AssaggiFelici**
[facebook.com/groups/viaggiassaggifelici.blog](https://www.facebook.com/groups/viaggiassaggifelici.blog)



seguirmi su Pinterest
<http://www.pinterest.com/viaggiassaggifelici/blog>

Viaggiassaggifelici.blog
Viaggiando con amore
blog di viaggi e cucina Vegana

ISCRIVITI AL GRUPPO FACEBOOK

Viaggi & AssaggiFelici



HAI RIPRODOTTO QUESTA RICETTA?

Taggami su [@Viaggi&AssaggiFelici](https://www.instagram.com/Viaggi&AssaggiFelici) e metti il tag [#viaggiassaggifelici](https://www.instagram.com/hashtag/viaggiassaggifelici)