

# "MOZZARELLA" MORBIDISSIMA DI SOIA ALLA CURCUMA

"MOZZARELLA" MORBIDISSIMA  
DI SOIA ALLA CURCUMA



*Viaggi&AssaggiFelici*

**"MOZZARELLA" MORBIDISSIMA  
DI SOIA ALLA CURCUMA**



*Viaggi & Assaggi Felici*





"MOZZARELLA" MORBIDISSIMA  
DI SOIA ALLA CURCUMA

*Viaggi&AssaggiFelici*

"MOZZARELLA" MORBIDISSIMA  
DI SOIA ALLA CURCUMA



*Viaggi & Assaggi Felici*

*Non c'è sabato senza un'ottima pizza , fatta proprio con le vostre mani e tanto amore. Vi assicuro che la soddisfazione è garantita.*

*E che pizza sarebbe senza una buona Mozzarella? Oggi vi propongo una nuova versione, Mozzarella di soia alla Curcuma che ho voluto sperimentare , la curcuma se volete potete ometterla !!!*

## **INGREDIENTI**

***Per la Mozzarella di Soia ( per 1 da 200 gr)***

- 40 g amido di tapioca
- 20 g di fecola di patate
- 1 cucchiaino di psyllium in polvere
- 200 ml di panna di soia senza zucchero
- 150 ml di yogurt di soia senza zucchero, lasciato colare una notte
- un pizzico di curcuma
- 1 cucchiaino raso di sale
- un cucchiaino di olio di mais o riso
- 2 cucchiaini di succo di limone
- pepe, aglio e cipolla disidratati a piacere.

## **PROCEDIMENTO**

- ***Per la Mozzarella di soia*** :Unite tutti gli ingredienti, tranne lo yogurt, in una pentola antiaderente. Mescolate bene con una frusta e mettete su un fornello a fuoco medio. Continuare a mescolare finché comincia a rapprendersi, dopodiché aggiungete lo yogurt. Quando non si riesce più con la frusta, continuare con un

leccapentola .Appena il composto diventa compatto, cuocere ancora per qualche minuto e poi trasferirlo in uno stampo.Potete anche chiudere il composto in una pellicola dandogli la forma tipica della mozzarella.Lasciar raffreddare e mettere in frigo 3/4 ore prima di consumarlo.

*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://facebook.com/groups/viaggiassaggifelici.blog)



*seguirmi su Pinterest*

<http://www.pinterest.com/viaggiassaggifelici.blog>





HAI RIPRODOTTO QUESTA RICETTA?

Taggami su [@Viaggi&AssaggiFelici](https://www.facebook.com/Viaggi&AssaggiFelici) e metti il tag [#viaggiassaggi felici](https://www.facebook.com/Viaggi&AssaggiFelici)

*Non vedo l'ora di vedere com'è venuto il tuo piatto!*