

"MOZZARELLA" MORBIDISSIMA DI SOIA ALLA CURCUMA

"MOZZARELLA" MORBIDISSIMA
DI SOIA ALLA CURCUMA



Viaggi&AssaggiFelici

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



Viaggi&AssaggiFelici



"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



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!