

# SCAMORZA AFFUMICATA VEGAN





 SCAMORZA  
AFFUMICATA  
VEGAN

Viaggi&AssaggiFelici







Viaggi&AssaggiFelici

 SCAMORZA  
AFFUMICATA  
VEGAN



Viaggi&AssaggiFelici

 SCAMORZA  
AFFUMICATA  
VEGAN

*Oggi vi propongo la ricetta per preparare una **SCAMORZA VEGANA**.*

*Sono tante le preparazioni di questo tipo che consentono di sostituire i classici formaggi con quelli vegetali. In questo caso, infatti, il “**formaggio**” è preparato con riso cotto, latte di riso o soia o mandorla o semplicemente acqua , fecola o tapioca , olio , zafferano o curcuma per darle il tipico colore e agar agar, un addensante vegetale perfetto per solidificare il composto.*

*Al posto del riso , potreste usare anche anacardi ammollati !!!*

*Potresti anche cucinarla alla piastra dopo che ha solidificato completamente !!!*

## **INGREDIENTI**

- 280 gr latte di soia non zuccherato o latte di riso o mandorla o acqua
- 40 gr maizena o farina di tapioca
- 100 gr di riso cotto
- 40 gr olio di semi o di riso o olio di cocco deodorato o evo leggero
- 1 cucchiaino agar agar
- 1 cucchiaino abbondante di sale
- 5 gocce di fumo liquido ( se non vi piace affumicata potete ometterlo)
- 1 pizzico di curcuma o zafferano
- 1 cucchiaio succo di limone
- 1/2 cucchiaino aglio in polvere
- 1/2 cucchiaino cipolla in polvere

# PROCEDIMENTO

- Iniziate cuocendo il riso, salatelo e frullatelo
- Mescolare tutti gli ingredienti in un pentolino , tranne il succo di limone.
- Cuocere 20 minuti mescolando continuamente.
- Aggiungere il limone e girare ancora qualche secondo.
- Versa il tutto dentro una pellicola trasparente, precedentemente appoggiata in una ciotolina o in un bicchiere alto e panciuto . Lascia raffreddare qualche minuto.
- Chiudi la pellicola, formando una sfera e poi con le mani fai in alto la forma classica della scamorza. Lascia raffreddare completamente per mezz'ora fuori dal frigo, toglì la pellicola e riponi poi in frigo per 1 notte prima di tagliarla.
- Se si vuole più solida aggiungere mezzo cucchiaino di agar agar.
- Il fumo liquido si trova on line ( io l'ho comprato su amazon), è un prodotto naturale e non tossico
- Potete anche aggiungere altre spezie, come peperoncino in polvere o erbe secche tritate finemente, sempre da aggiungere agli altri ingredienti all'inizio.

*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>



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://twitter.com/Viaggi&AssaggiFelici) e metti il tag [#viaggiassaggifelici](https://twitter.com/Viaggi&AssaggiFelici)

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