

# FORMAGGIO A PASTA MOLLE TIPO FONTINA VEGANA



*Altra sfida per questo nuovo formaggio veg .*

*Come ben sapete mi piace sperimentare in cucina !!!*

*Ho cercato di ricreare Il **gusto** della **fontina** fondente in bocca, l'aroma delicato e burroso e delicate sfumature di noci ed erbe aromatiche e fiori nella sua forma più stagionata !!!*

*Provate lo fuso nelle piadine o crespelle , sciolto come ripieno di pasta al forno o spalmato semplicemente sulle gallette.*

## **Ingredienti:**

- 60 g di lupini sbucciati
- 2 patate bollite
- 3/4 noci
- 1 manciata di pinoli
- 250 g di panna di soia ( vedi in fondo la mia ricetta)
- 70 g di acqua
- 4 cucchiaini di lievito alimentare in scaglie
- 1 cucchiaio di formaggio grattugiato veg ( tritando 10 anacardi + 1 cucchiaini di semi di lino tritati + 2 cucchiaini di lievito alimentare + 1 pizzico di curcuma in polvere + 1 cucchiaino raso di sale integrale himalaya )
- 3 cucchiaini abbondanti di agar agar
- timo
- salvia
- Fiori eduli misti primaverili ( Rosa Commestibile, Fiordaliso E Calendula)
- aglio e cipolla in polvere
- 1 cucchiaino sciroppo agave o acero
- 1 cucchiaio di salsa tamari
- sale
- 2 cucchiaini succo di limone

## **Procedimento**

- Cuoci le patate in acqua bollente leggermente salata poi scola e lascia raffreddare.
- Prepara o compra la panna di soia
- Metti l'acqua in infusione con gli aromi: salvia, rosmarino timo, fiori, aglio e cipolla secchi. Accendete il fuoco bassissimo e fate sobbollire.

- Filtrate l'acqua togliendo le erbe .
- Riponi la panna in un frullatore insieme a tutti gli altri ingredienti e frulla fino ad ottenere una consistenza liscia.
- A parte fate bollire l'agar agar per attivarlo insieme ai 70 ml di acqua aromatizzata e aggiungilo a tutti gli ingredienti già frullati .
- Regolate di sale e frullate fino ad ottenere un composto morbido ed omogeneo.
- Versate la crema ottenuta in un contenitore leggermente oliato , oppure in una teglia rotonda a cerniera ricoperta da carta forno e lasciate raffreddare in frigorifero per qualche ora. Può essere consumato così com'è, oppure sciolto o gratinato in forno...!!!
- Io l'ho fatta asciugare ulteriormente in friggitrice ad aria per 15 minuti a 135° , fatela raffreddare a temperatura ambiente e mettetela in freezer per qualche ora a stabilizzarsi, poi in frigo anche per una notte !!!
- Trascorso questo tempo puoi mangiarlo o procedere alla stagionatura avvolgendo il formaggio in carta da forno .
- Il formaggio così incartato va lasciato riposare in frigorifero fino a 10-15 giorni.

### " PANNA DI SOIA "

*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 lasciarmi 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://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!