

Formaggio Affumicato Vegan – Come Prepararlo In Casa



Il **formaggio affumicato vegan** è una ricetta fortemente legata ad un ricordo della mia città natale, dove tradizionalmente ogni domenica sugli angoli delle strade si posizionano delle bancarelle che vendono olive e frutta secca sfusa, per contribuire ai sontuosi banchetti familiari che si consumano all'ora di pranzo.

Da ragazzina, comprare la frutta secca era uno dei miei principali compiti prima di raggiungere la casa dei miei nonni e fare spazio al cibo nello stomaco fino ad esplodere. Amavo affondare le dita tra i gusci chiusi dei prodotti in vendita e selezionare quelli che mi attiravano di più, **di solito nella mia scelta non mancavano mai gli anacardi e oggi, come allora, mi piace aggiungerli nelle mie ricette.**

Stamattina, ero davanti allo scaffale delle noci e, come al solito, mi è sembrato di essere davanti a quella bancarella lontana e mi è venuta voglia di comprare gli anacardi e utilizzarli come base per questo formaggio affumicato, **totalmente cruelty-free e facilissimo da preparare.**

Inoltre, **gli anacardi sono ricchi di acidi grassi monoinsaturi, in grado di ridurre il colesterolo cattivo e contrastare i problemi cardiaci,** quindi perfetti per la preparazione di un piatto vegetale gustoso e genuino.

Sicuramente il sapore non sarà come quello originale, ma è più sano di un formaggio tradizionale e l'aggiunta della paprika affumicata gli dona un retrogusto inconfondibile e piacevole.

È questa la soluzione giusta per un antipasto particolare, uno spuntino sfizioso o per farcire un fresco panino da divorare nei momenti di pausa!



Prep 10 mins | **Cook** 5 mins | **Total** 15 mins | **Serves** 10

Ricetta

- 125 g di Anacardi (tenuti in ammollo tutta la notte)
- 290 ml di Acqua
- 1 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di Agar Agar in polvere
- $\frac{1}{2}$ Limone
- 1 spicchio di Aglio
- 30 g di Lievito alimentare in scaglie
- 10 g di Paprika affumicata
- 1 pizzico di Pepe
- Sale q.b.

Procedimento

1. Elimina l'acqua di ammollo degli anacardi e ponili in un mixer da cucina.
2. Aggiungi il succo di limone, l'aglio mondato, il lievito in scaglie, la paprika, il pepe, sale a piacere e 2-3 cucchiaini di acqua (dei 290 ml), poi frulla fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. Intanto, in una pentola versa la restante acqua.
4. Aggiungi l'agar agar, mescola e porta ad ebollizione, mescolando continuamente per altri 3-4 minuti.
5. Versa poi questo composto sugli altri ingredienti frullati precedentemente e amalgama bene.
6. Trasferisci il composto in una formina leggermente oliata, infine fai raffreddare in frigo per circa 3-4 ore.
7. Capovolgi il formaggio in un piatto e servi.

Consigli

- Aggiungi del peperoncino alla preparazione, se ti piace il piccante.
- Puoi aggiungere anche delle spezie a piacere.



**Prodotti Di VeganBio
Consigliati↓**



Preparato per Pizza
in Panetto 2,5 Kg



Gondino Stagionato