

Labneh – Philadelphia homemade. Se la goccia non c'è più...



C'è la goccia...non c'è la goccia...ma quanto sarò birba?

Ebbene sì, un pochiiiiino!

Però mi faccio perdonare, giuro!

Ve lo ricordate questo post?

Ditemi di siiiiiiiii!

Vi avevo lasciato con una promessa, e siccome ogni promessa è debito è giunto ormai il momento di svelarvi quel piccolo trucchetto per dire “ciao ciao” al caro vecchio amico Phil...!

Soprattutto se avete avuto modo di passarlo ai raggi X!

In realtà avrei dovuto svelarvelo molto prima, se non fosse che in casa c'è qualcuno più birbo di me.

Quel qualcuno che chiamasi “talpa” ma che non ci vede solo quando gli fa comodo

mentre per adocchiare il soggetto in questione e finirselo ogni volta nel giro di un baleno spalmato su pane e crostini senza lasciarmi il tempo di dire “pio” sembra davvero fatto apposta.

Ma stavolta l’ho fregato in corso d’opera mimetizzando letteralmente “a prova di cavia” la ciotola nel frigo e spendendolo al super prima delle foto.

Che poi gli abbia chiesto un litro di latte fresco, un chilo di farina integrale e un barattolo di miele e sia tornato invece con mezzo litro di panna da montare, 2 chili di farina bianca e un barattolo gigante di Nutella...son dettagli!

Ma per stavolta gliela perdoniamo.

Obiettivo raggiunto, soggetto salvato, foto scattate, post preparato e...

Ok confesso!

Stavolta sul pane l’ho spalmato io!

Ma dopo tanta fatica una piccola ricompensa me la sarò pur meritata no!

E voi ora, siete pronti a prendere appunti?



Labneh – Philadelphia home made

Tempo di preparazione	10 minuti
Tempo di cottura	–
Tempo passivo	12-24 ore

Ingredienti per 2 persone

- 500 gr di yogurt bianco intero NON zuccherato di qualità (io ho usato il mio homemade)
- sale q.b.

Procedimento

1. Salare lo yogurt secondo i propri gusti (io spesso non aggiungo sale all'inizio, ma eventualmente in un secondo momento, al labneh già pronto).
2. Rivestire un colino con alcuni strati di garza o un telo di cotone pulito (**IMPORTANTE: il telo NON** deve essere stato lavato con ammorbidenti, candeggina o detersivi profumati; per maggior sicurezza potete anche farlo bollire per alcuni minuti e strizzarlo; non è necessario che sia asciutto) e sistemarlo sopra una pentola alta e stretta in modo che non tocchi il fondo.
3. Versare lo yogurt nel colino rivestito e lasciarlo scolare in frigorifero da un minimo di 12 fino a 24 ore, secondo il grado di consistenza preferito (per un labneh più compatto lasciar colare lo yoghurt più a lungo).
4. Trascorso il tempo necessario, strizzare bene il telo, trasferire il labneh in una ciotola, condirlo a piacere con un giro d'olio, insaporirlo con erbe fresche o secche (origano, pepe rosa, timo, menta...) e ... gustare!
5. Si conserverebbe per un paio di giorni in frigo in un contenitore a chiusura ermetica...ma non durerà così a lungo!

Note

- * NON buttare via il siero che si forma dalla colatura dello yogurt ma utilizzarlo al posto di acqua o latte per regalare sofficità all'impasto di pane, focaccia, torte e dolci lievitati.
- * il labneh può essere consumato come formaggio spalmabile in versione salata per stuzzichini e salse oppure in chiave dolce per cheese cake, torte e dessert al volo (mescolato a zucchero e cannella / caffè in polvere, marmellata o amarene sciropate).



– qui e qui qualche altro suggerimento d'uso

Non mi resta che augurarvi...buona sperimentazione.

Un abbraccio a tutti e felice settimana.