

ANTIPASTI E SNACK

Polpette di yogurt

LUOGO: Asia / Siria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

Formaggio di yogurt (Labanee)
olio d'oliva

PER IL LABANEE

1kg di yogurt
1 cucchiaino di sale

PREPARAZIONE

1 Preparate innanzitutto il Labanee versando lo yogurt in un canovaccio o in una borsa di mussolina. Appendetelo per far fuoriuscire il siero per una notte intera.

Lo yogurt diventerà sodo a sufficienza per essere spalmato. Rimuovete, ora lo yogurt e disponetelo in un piatto, quindi cospargetelo con il sale.

A questo punto create delle palline, dalle dimensioni di una pallina da golf, con il formaggio di yogurt appena preparato, quindi disponetele in un piatto.

Fatele raffreddare in frigorifero per una notte così che diventino ben sode.

Mettete, ora, le palline di yogurt in un vasetto di vetro e ricopritele di olio d'oliva.

Conservatele nel vasetto chiuso con il tappo.

Per servire questo antipasto, disponete le palline in un piccolo piatto e versateci sopra una buona quantità d'olio d'oliva per renderle morbide a sufficienza da poter essere spalmate su del pane siriano.