

ANTIPASTI E SNACK

Formaggio di yogurt

LUOGO: *Africa / Egitto*

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



INGREDIENTI

- 1 cucchiaio di sale
- 4 tazze di yogurt
- olio
- sacca per formaggio

PREPARAZIONE

- 1 Mescolate lo yogurt con il sale, versatelo nella sacca per formaggio umida che provvederete subito dopo a chiudere e ad appendere per 24 ore. (Mettete un contenitore pulito sotto la sacca per raccogliere il latticello che può essere utilizzato per cucinare o per preparare delle bevande – questo ha un alto valore nutritivo). Rimuovete la labna dalla sacca, versatela in un vaso e cospargete la superficie con l'olio preferibilmente olio d'oliva. La Labna ha origine in Palestina, Libano, Siria e Giordania. Il suo nome viene pronunciato "labaneh" in questi paesi. Viene fatto principalmente con latte di capra che gli dona un sapore gradevolmente amarognolo ma è ottimo anche se fatto di latte di bufalo o mucca. La tradizione vuole che si prepari il labna in grandi quantità, sufficienti

per un intero anno. Veniva preparato usando lo stesso procedimento di oggi ma, siccome la quantità era di molto superiore, era necessario lasciare la sacca appesa per molto più tempo, fino a che sarebbe diventato molto denso e avesse perso tutto il siero. Ogni 24 ore la sacca veniva aperta e lo yogurt veniva mescolato, cosicché il siero potesse spostarsi più velocemente verso la parte bassa della sacca lasciando la parte più densa a metà della stessa. Nella stessa circostanza venivano anche aggiunte piccole quantità di sale. Quando lo yogurt raggiungeva una consistenza uniforme veniva rimosso dalla sacca e, con le dita inumidite, veniva estratto a piccole quantità alla volta e arrotolato in palle utilizzando i palmi delle mani. Quindi veniva posto in un grosso vaso di terracotta riempito per metà con olio d'oliva e conservato fino al momento in cui lo si desiderava utilizzare.