

ANTIPASTI E SNACK

Polpette di formaggio spalmabile

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Siria*

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



INGREDIENTI

- 2
- 2kg di formaggio fresco spalmabile
- 5 cucchiaini di sale
- 1 tazza di zucchero fuso
- 1 cucchiaino di zahter

PREPARAZIONE

1 Mettete il formaggio in un canovaccio, legate la parte superiore con un nodo e strizzate in modo tale che fuoriesca tutto il siero.

Appendete, quindi, il canovaccio con il formaggio per 3 giorni, fino a quando il formaggio sembri essere completamente asciutto).

Rimuovete, ora, il formaggio dal canovaccio e cospargetelo di sale ed impastate bene.

Fate delle palline che abbiano dimensioni leggermente più grandi di una pallina da golf

con l'impasto di formaggio.

Disponete le palline su un canovaccio pulito e copritele con un altro canovaccio, fatele, quindi, riposare in un posto ombroso per 3 giorni, fino a che siano coperte da una crosticina dura. Mettetele, ora in un vasetto di vetro a chiusura ermetica per 10 giorni. Si formerà della muffa attorno alle palline di formaggio e il formaggio diventerà di un colore scuro, questo determinerà la maturazione delle polpette.

Prendetele e togliete la muffa e immergetele nel burro fuso, passatele nello zahter e mettetele in un vasetto di vetro in frigorifero.

Servitele con uova strapazzate o come antipasto con pane siriano.

NOTE