

Philadelphia home-made

Questa crema spalmabile è veramente molto simile all'originale (anzi è proprio uguale!), e poi è divertente prepararsela in casa. Semplicemente per effetto del sale, il siero contenuto nello yogurt cola via, lasciando soltanto la parte grassa e densa, molto simile appunto al formaggio Philadelphia.



Ingredienti:

- 500 gr yogurt greco intero
- 2 cucchiaini di sale fino

Versare lo yogurt in una ciotola e mescolare bene con un cucchiaio per uniformare la consistenza. Unire un po' per volta il sale, e mescolare ancora per distribuirlo benissimo nello yogurt.

A questo punto prendere un fazzoletto di cotone bianco pulito, versarvi al centro lo yogurt, riunire gli angoli formando un fagotto; chiudere bene con spago da cucina. Appoggiare il fagotto su un colino, e il colino su un recipiente che lo tenga scostato dal fondo.



Porre in frigorifero per 24 ore, e ogni tanto strizzare bene per facilitare la fuoriuscita del siero (che comunque colerà spontaneamente per effetto del sale). Passato il tempo di

riposo strizzare ancora bene il fagotto, riaprirlo e raccogliere con un cucchiaino tutto il formaggio, versandolo in un recipiente. Si conserva in frigorifero per qualche giorno.