




Formaggio spalmabile all'avocado

Categoria: Portate - Antipasti



Informazioni Generali

 **Preparazione:** 20 min  **Costo:** Basso

 **Difficoltà:** Bassa

Nota Aggiuntiva: + 24 ore di riposo

Il formaggio all'avocado è la perfetta soluzione per un aperitivo fra amici; semplice e originale, è ideale da mangiare da solo o come base per una grande varietà di tartine.

Questo formaggio può essere confezionato in anticipo e la sua preparazione ammette tante variazioni per poterlo adattare ai vostri gusti. Il formaggio all'avocado può essere una valida idea se vi è rimasto in frigorifero un avocado del quale non sapete cosa farne e magari è anche un po' troppo maturo per altre preparazioni: in effetti, per realizzare questo formaggio, l'avocado dovrà essere morbido e saporito per conferire così un gusto deciso al prodotto finale.



Ingredienti

>> Avocado 1 maturo	>> Sale q.b.
>> Pepe macinato fresco q.b.	>> Yogurt greco 200 gr
>> Peperoncino fresco 1/2	

Preparazione



Sbucciate l'avocado, eliminate il nocciolo centrale e tagliatelo a pezzetti. Lavate il peperoncino e tagliatene metà a rondelle; mettete l'avocado, il peperoncino e lo yogurt in una ciotola, quindi frullate gli ingredienti fino a ridurli in una crema senza grumi, infine salate e pepate.



Disponete la crema sopra un canovaccio asciutto e pulito; chiudete il canovaccio e mettetelo dentro a un colino che posizionerete sopra a una ciotola la quale raccoglierà il siero dello yogurt.



Lasciare riposare il formaggio in frigorifero per almeno 24 ore. Passato questo tempo, il prodotto avrà perso gran parte del siero e sarà diventato una crema spalmabile.

Conservate il formaggio all'avocado in frigorifero in un barattolo di vetro asciutto e pulito, chiuso ermeticamente.

Il formaggio all'avocado si conserva in frigorifero per 5 giorni.

Consiglio

Se volete, potete aggiungere al formaggio all'avocado la quantità di peperoncino che desiderate, per renderlo più o meno piccante a seconda dei vostri gusti. Se desiderate un formaggio ancora più consistente, lasciatelo riposare in frigo qualche ora in più; la perdita del siero lo renderà molto maneggevole; per presentarlo a tavola potete formare delle palline che poi condirete con un po' d'olio, peperoncino in polvere e qualche erba di vostro gradimento.