

La **colla di pesce** - è un prodotto alimentare molto utile per **addensare** o, addirittura, **gelificare** liquidi o preparazioni cremose. Essendo realizzata a partire da cartilagini di suini o bovini e cotenna di maiale, però, la colla di pesce è un prodotto che **vegetariani e vegani non ammettono** nella propria alimentazione.



Da qui nasce l'esigenza di trovare un **prodotto di origine vegetale** che abbia un **potere addensante** analogo a quello della colla di pesce e che, quindi, possa essere usato per sostituire quest'ultima. In questo articolo scopriamo insieme l'**agar agar**, il gelificante di origine vegetale che rappresenta la **migliore alternativa alla colla di pesce**.

L'agar agar, un ottimo gelificante di origine vegetale

Caratteristiche

L'**agar agar**, noto anche con il nome giapponese di **kanten**, è un gelificante naturale ottenuto dalla lavorazione delle **alghe rosse** e presente in commercio sotto forma di **polvere, fili, fiocchie** - più raramente - sotto forma di **barre**. Questo prodotto è reperibile nei negozi di **prodotti orientali**, nelle **erboristerie**, nei negozi di **prodotti biologici e naturali** e, talvolta, anche nei **grandi supermercati**, oltre che in molti **negozi online** (sia italiani sia stranieri).

Impieghi

Essendo, oltre che quasi incolore, anche inodore e insapore, l'**agar agar** può essere usato - come la colla di pesce - per realizzare **preparazioni sia dolci sia salate** (dalle marmellate ai budini, dagli aspic di verdure alle creme dolci, dalla panna cotta alle bavaresi...).

Per di più, è in grado di **gelificare** anche preparazioni in cui ci siano ingredienti (come **ananas, kiwi, papaya, fico...**) in presenza dei quali la colla di pesce riduce o, addirittura, perde il proprio potere addensante.

Quantità da utilizzare

Per regolarvi sulla quantità di agar agar da utilizzare, tenete presente - innanzi tutto - che per sostituire **6 fogli di colla di pesce** sono sufficienti **1 cucchiaino di agar agar in polvere** o **2 cucchiaini di agar agar in fiocchi o fili**. In altre parole, 1 cucchiaino di prodotto in polvere o 2 cucchiaini di prodotto in fiocchi o fili sono la quantità necessaria per trasformare **500 ml di liquido** in una **gelatina da mangiare col cucchiaio**. Nel caso, invece, vogliate ottenere una **gelatina più consistente** (definita "al coltello" poiché è solida a tal punto da poter essere tagliata con il coltello), il consiglio è di impiegare **1 cucchiaino e ½ di agar agar in**

polvere o **2 cucchiaini e ½ di agar agar in fili o fiocchi**. Infine, se avete acquistato l'**agar agar in barre**, sappiate che **una barra** - che, in genere, ha un peso di **8 g** - è in grado di gelificare all'incirca **1,5 l di liquido**.

Procedimento di utilizzo

Se avete deciso di utilizzare l'**agar agar in fiocchi, in fili o in barre**, la prima cosa che dovete fare consiste nel mettere in **ammollo** il prodotto, così da idratarlo e ammorbidirlo (questo passaggio non è necessario, invece, nel caso usiate l'**agar agar in polvere**).

Per far ciò, ponete l'**agar agar** in una casseruola, **ricopritelo con il liquido** - a temperatura ambiente - che, successivamente, sarà fatto gelificare e lasciatelo in ammollo per **almeno 5 minuti**.

Accendete il fuoco, portate il **liquido a bollire** e lasciate **bollire per almeno 6-7 minuti** o fin quando non scompaiono del tutto i puntini bianchi nel composto, il che significa che l'**agar agar** si è sciolto completamente.

Durante l'ebollizione, per evitare che si vengano a formare grumi, utilizzando un cucchiaio di legno o una frusta a mano **mescolate continuamente** il liquido.

Quindi, tolta la casseruola dal fuoco, **trasferite delicatamente il composto caldo** in barattoli di vetro (se si tratta, ad esempio, di una marmellata) o all'interno di uno o più stampi (se si tratta di un budino, di una panna cotta, di una mousse...) e lasciate **raffreddare** il tutto a **temperatura ambiente**. L'**agar agar** gelificherà quando il composto avrà raggiunto una temperatura compresa tra i **30°C** e i **40°C**.

Un'ultima curiosità...

E' utile precisare, infine che l'**agar agar** è **termoreversibile**, il che vuol dire che - una volta gelificato - può essere **nuovamente sciolto** tramite riscaldamento e, poi, **fatto gelificare**.

Quindi, se notate che il composto presenta **grumi** o che ha assunto una **consistenza gelatinosa meno solida** di quel che vi aspettavate, non dovete fare altro che rimetterlo sul fuoco, aggiungere - eventualmente - un altro po' di agar agar e far sciogliere il tutto, sempre avendo cura di mescolare.