

PANNA ACIDA



Coprite con un canovaccio pulito o una garza (4) e lasciate riposare a temperatura ambiente per 24 ore. Passato questo tempo riprendete la vostra panna acida, mescolatela velocemente con un cucchiaino (5) e trasferitela in un vasetto di vetro (6): sarà così pronta per essere utilizzata nelle vostre preparazioni!

La **panna acida** è una crema a base di panna: molto delicata, si presenta di colore bianco ed ha un sapore leggermente acidulo. Impiegata in molte preparazioni e ricette, è adatta per accompagnare sia piatti salati che dolci. A seconda dei diversi paesi la panna acida assume un nome ed un uso diverso. Ad esempio in Francia viene chiamata "Crème fraîche" ed è molto utilizzata per accompagnare **patate al cartoccio**, o piatti di pesce, come il salmone grigliato. In America invece assume il nome di "**Sour cream**" ed è l'ingrediente fondamentale della classica **New York cheesecake**. Grazie soprattutto a questo dolce di recente l'utilizzo di questa crema si è diffuso in tutta l'Europa, anche se ancora oggi non è molto facile trovarla nei supermercati. Fortunatamente la preparazione della panna acida è molto semplice da realizzare a casa: basterà unire la panna con lo yogurt e lasciar fermentare il tutto per 24 ore finché non risulterà acidula e compatta. Provate anche voi a realizzare questa candida crema e utilizzatela per preparazioni dolci e salate!

Ingredienti

Panna fresca liquida 250 gr
Yogurt intero 70 gr

Preparazione:



Per preparare la panna acida iniziate versando la panna liquida in una ciotola (1). Quindi aggiungete lo yogurt (2) e frustate delicatamente fino ad amalgamare tutti gli ingredienti (3).

Conservazione:

Conservate la vostra panna acida, in un vasetto di vetro con chiusura ermetica, per massimo 6 giorni in frigorifero. Si sconsiglia la congelazione.

Consiglio:

Per ottenere una panna acida dalla consistenza più soffice raffreddatela in frigorifero e sbattetela leggermente con le fruste elettriche prima di utilizzarla.