

Ricetta: **Panna acida**

Author: WWW.MISYA.INFO

La panna acida è una crema a base di panna dal sapore acidulo; a seconda dei paesi la panna acida assume nomi diversi: crème fraîche in Francia o sour cream in America, ad esempio.

In Italia la panna acida non è molto diffusa e quindi si trova solo in alcuni grandi ipermercati.

Visto che nella ricetta dell'American Cheesecake è presente come uno degli ingredienti principali e che molte di voi hanno trovato difficoltà a reperirla, l'ho riprodotta io: questa che segue è la ricetta per fare la panna acida in casa. La panna acida è anche utilizzata per accompagnare le patate al cartoccio o pesce e verdure grigliate e devo dire che è molto gustosa :)

Ingredienti per 4 persone:

125 ml di panna fresca

125 gr di yogurt greco

1 cucchiaio di succo di limone

Tempo di preparazione: 5 min

Tempo totale: 30 min

Procedimento per preparare la panna acida

Mettete in una ciotola la panna fresca e lo yogurt naturale.

Aggiungete un cucchiaio di succo di limone filtrato e mescolate il tutto. Ricoprite il contenitore con la panna acida con una pellicola trasparente e fatela riposare in frigorifero almeno un'ora prima utilizzarla.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO