

## Yogurt colato alla greca

Lo yogurt mi piace molto e non riuscirei a concepire una colazione senza una bella quantità di yogurt mescolata a della frutta fresca o in macedonia.

E lo yogurt che si trova qui, prodotto da piccoli consorzi locali è estremamente buono, adatto a quasi tutti gli usi ma... ogni tanto mi viene la nostalgia dello yogurt denso che trovo d'estate in vacanza: lo yogurt greco colato.

Chiaramente sui banconi del supermercato qui si trovano delle ottime imitazioni locali; ma non è la stessa cosa e così, quando trovo quello originale (seppur industriale), ne prendo subito un vasetto da usare come *starter* per prepararmene in casa in quantità!

### Ingredienti:

yogurt greco con fermenti lattici vivi	g.	125
latte intero	ml.	1'000
panna (sono goloso!)	ml.	200

### Preparazione:

Scaldare in una pentola il latte e la panna, senza portare a ebollizione.

Lasciar raffreddare fino a ca. 40°, versare in una ciotola abbastanza capiente e mescolare delicatamente lo yogurt, già a temperatura ambiente, al latte, facendolo sciogliere il più possibile. Coprirlo con un panno o un coperchio non ermetico (per esempio un piatto appoggiato sulla ciotola) e lasciar fermentare per otto ore a una temperatura costante fra i 35° e i 40° (assolutamente non di più). Io lo lascio per la notte nel forno acceso in funzione "lievitazione" a 35°. Ma va benissimo anche il forno spento con la luce accesa!

Trascorse le otto ore lasciarlo raffreddare e versarlo poi in un contenitore forato con dentro una garza o un apposito telo per filtrare.

Aspettare un paio d'ore; lo yogurt perderà circa la metà del suo volume.

A questo punto metterlo in uno o più contenitori chiusi e conservarlo per l'uso in frigo (da me non dura molto, in meno di tre giorni, a volte, è già stato fatto fuori...). Gli ultimi 100/125 grammi possono essere usati per attivare una nuova tornata di yogurt.

Ho voluto inserire questa ricetta nei dessert, e non nelle preparazioni di base, perché per me lo yogurt è un dessert eccezionale!

### SUGGERIMENTIE NOTE:

- se avete una yogurtiera potete usare una ciotola invece dei vasettini di dotazione e in questo caso non occorre riscaldare prima il latte.
- questo yogurt è anche la base ideale per preparare uno [tzatziki](#) veramente corposo.
- con l'aggiunta di un po' di miele è un dessert ideale: ottimo sui frutti di bosco (come quelli del mio giardino 😊).
- se qualcuno ha dei problemi di linea, è possibile eliminare la panna e, seppure a malincuore, utilizzare un latte parzialmente scremato!