

Come preparare il latticello

Il latticello (in inglese **buttermilk**) è il siero residuo dopo la trasformazione della panna in burro. Industrialmente il burro si prepara normalmente centrifugando la panna fresca in modo che la parte solida si divida dalla parte liquida. Si ottengono così due sotto-prodotti: il burro e il latticello.

Per fare la stessa operazione in casa, molto semplicemente basta montare a lungo la panna fresca finché questa non si agglomera dando luogo al burro. Il siero residuo è il latticello.

All'estero è molto diffuso, mentre in Italia non si trova in commercio. Si può preparare appunto partendo dalla panna fresca (otterrete un ottimo burro bianco e latticello per le vostre ricette) oppure sostituire in modo più artigianale con 1/2 latte intero e 1/2 yogurt bianco, meglio se greco perché ha sapore più intenso



Ingredienti:

- 1 litro di panna fresca
- fruste elettriche

In una ciotola capiente montare la panna con le fruste elettriche, fino a raggiungere la fase in cui la panna è estremamente montata e densa.

Continuare a montare ancora per un paio di minuti, finché non si osserverà che il composto inizia ad agglomerare e a dividersi. Indurendosi, l'aria esce dal composto e si otterrà un burro molto bianco e morbido. Raccogliere il burro con le mani, compattarlo a formare una forma più o meno regolare, poi tuffarlo in acqua fredda (oppure acqua e ghiaccio) per solidificarlo.

A questo punto, il burro si può chiudere in pellicola o carta

forno e conservare in frigorifero.

Il siero residuo dalla lavorazione della panna/burro è, appunto, il latticello. Si utilizza in diverse ricette sia dolci che salate. E' molto usato anche, classicamente, per marinare il pollo prima di farlo fritto.

Un consiglio veloce: non avete tempo di fare il latticello in casa? Potete sostituirlo agevolmente (sia come acidità che come consistenza) con 50% latte intero e 50% yogurt bianco. Non è proprio la stessa cosa, ma nei dolci non noterete la differenza!