Hjemmelaget stracciatella



Ingredienser

♥ 3 baller mozzarella (se tips)
♥ 1–2 dl kremfløte (se tips)
♥ 0,5 ts flaksalt

Servering:
♥ 1 ss olivenolje (kan sløyfes)
♥ litt ekstra flaksalt og eventuelt kvernet pepper (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Hell av vannet fra mozzarellaene. Riv opp ostene i biter og ha i en skål. Tilsett kremfløten og flaksalt. Bland godt med en gaffel.

Dekk til skålen med plastfolie og sett i kjøleskapet i minst 1 time, og gjerne lenger.

La stracciatellaen stå i romtemperatur i 30 minutter før servering.

Fjern plastfolien og rør gjennom stracciatellaen. Flytt over til en serveringsskål. Drypp eventuelt over litt olivenolje, og dryss på litt mer flaksalt (eventuelt litt kvernet pepper) før servering.

Tips

♥ Fersk mozzarella er formet som kuler og fås kjøpt i poser der ostekulene ligger i lake (à 125 gram hver).

♥ Tilpass mengden kremfløte alt ettersom hvor bløt mozzarellaen du bruker er. Bruk helst bøffelmozzarella (*Mozzarella di bufala*) hvis du får tak i. Den er ofte ekstra bløt, og det holder da å tilsette 1 dl kremfløte. Bruker du vanlig, fersk mozzarella av kumelk som er fastere, bør du bruke 2 dl kremfløte. Vil du lage en mindre porsjon, pleier det å passe med ca. 4 ss kremfløte til 1 mozzarella.

♥ Hjemmelaget stracciatella kan oppbevares i kjøleskapet i noen dager. La den gjerne stå fremme i romtemperatur en halvtime før servering, så den blir helt bløt igjen.

♥ Merk at **Stracciatella** er også navnet på en berømt, italiensk iskrem (*gelato*) med masse små biter mørk sjokolade. Denne iskremen har ikke noe med osten å gjøre, men har samme navn fordi "*stracciare*" betyr "*å rive opp*", som viser til hvordan sjokoladen tilsettes. □□

♥ **Stracciatella alla romana** (eller **Zuppa di stracciatella**) er en tradisjonsrik, italiensk suppe som heller ikke har noe med osten å gjøre. □□ Suppen består av kjøtt- eller kyllingbuljong som tilsettes egg mens man rører, slik at det blir masse eggetråder i suppen, slik at egget ser opprevet ut.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hjemmelaget-stracciatella