

## Cos'è il mutter o paneer

**Pubblicato:** Martedì 26 Settembre 2023



I vegetariani possono contare su un nuovo prodotto che arriva dall'India, cioè il **Mutter Paneer**. **Cos'è esattamente? Si tratta di un formaggio di latte di vaccino**, animale molto diffuso in India e nella zona del Pakistan. La sua lavorazione è alquanto particolare e rispetta sia le regole religiose dell'oriente oltre la temperatura che spesso è eccessiva.

Il Mutter chiamato anche semplicemente paneer è un alimento vegetariano e non vegano. La differenza è evidente. Infatti i vegani non mangiano assolutamente carne, ma nemmeno i derivati dagli animali, come ad esempio il latte. Lo sfruttamento degli animali diventa una delle regole da rispettare quando si parla di cucina vegana.

Dunque il paneer è un derivato del latte e di conseguenza lo si usa molto nelle ricette vegetariane. I vegetariani non mangiano carne, ma mangiano i derivati dagli animali, quindi il formaggio è consentito.

### FORMAGGIO INDIANO, PRELIBATEZZA

In Italia c'è continuamente una *fusion* di culture e di cucine. Vediamo che la cucina indiana è molto apprezzata e sta diventando perfino piuttosto richiesta. I prodotti per riuscire a creare e a eseguire delle ricette di questo luogo, stanno diventando sempre più facili da reperire.

Il paneer è un formaggio che nasce dalla lavorazione del latte di vaccino, ma non si usa caglio e nemmeno il sale per riuscire a farlo stagionare. Esso viene realizzato con una "cagliata, ma di acido

alimentare e non di caglio animale, come avviene per **tanti altri formaggi**. La sua lavorazione quindi è molto particolare, lavorata e che ha bisogno di una determinata temperatura per formarsi.

Il suo **sapore è molto intenso**. Chi lo ha assaggiato per la prima volta ha pensato che fosse latte di capra o di pecora proprio perché la sua **stagionatura ha acuitizzato alcuni tratti del latte**. **Nella cucina indiana è un alimento usatissimo per molte ricette**.

Pensiamo che nelle case indiane, questo formaggio, è sempre presente, un po' come il nostro pane per gli italiani. Ciò dimostra che si **parla di un prodotto povero, che viene usato tanto in cucina perché è facile da poter reperire**. In India comunque è un formaggio che costa poco, in Italia ha un prezzo accessibile ed è perfetto per creare tante **ricette gustose** e saporite con un gusto etnico.

### **Caratteristica del paneer**

La **caratteristica principale del paneer è quella di non sciogliersi nemmeno ad alte temperature**. Si **ammorbidisce, ma non si scioglie**. Questo capita a causa della sua lavorazione e del fatto che non è stata cagliata con elementi animali.

Perfetta per essere inserito **all'interno di zuppe, quando in pieno inverno si preferisce mangiare qualcosa di caldo con molti ortaggi**. Oppure è un ingrediente che si può mangiare in modo singolo, magari fresco oppure in qualche insalata.

Nella cucina indiana lo vediamo protagonista in tante ricette, ma lo si mangia anche come cibo da strada, grigliato o fritto. Come detto la **caratteristica principale è quello di non fondersi, al massimo diventa morbido**. Quando viene cotto il suo sapore si acutizza e questo vuol dire che è perfetto per insaporire zuppe e non solo. Si consiglia comunque di provarlo prima di cimentarsi in ricette indiane.

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it