



Por [Graciela Martins](#), Colaboradora e Chef de cozinha. 20 outubro 2021



Eu aprendi a comer coalhada seca visitando os restaurantes típicos de **comida libanesa**, onde se servem a coalhada com pão sírio e quibe. Nesses restaurantes, a coalhada seca é uma "pastinha base" que combina perfeitamente com uma mesa de frios, torradinhas e antepastos!

Mas o que é coalhada seca? Nada mais é que um iogurte natural cujo soro foi praticamente todo filtrado, resultado em um creme firme e sequinho. É uma versão mais **rápida e prática** de coalhada, comprando um iogurte de qualidade para de passar em fotos aqui no TudoReceitas. Depois é simples.

**Ella usa botellas de plástico vacías en el jardín. Solo mira estos geniales efectos**

Consejos y Trucos | Patrocinado

[Read Next Story >](#)

Quer aprender minha receita de **coalhada seca temperada ao estilo libanês**? Confira abaixo todos os detalhes e experimente logo!



DIFICULDADE muito baixa

**Características adicionais:** Custo económico, Sem cocção, [Receitas do Líbano](#)

### Ingredientes para fazer Coalhada seca temperada:

- 2 copos de iogurte natural (sem açúcar)
- 2 colheres de sopa de tempero zaatar
- 3 colheres de sopa de azeite de oliva
- sal a gosto
- pimenta preta a gosto
- páprica defumada

Também lhe pode interessar: [Coalhada cremosa](#)

### Como fazer Coalhada seca temperada:

- 1 Separe o iogurte e os utensílios** necessários para preparar a coalhada seca caseira: um copo alto ou recipiente que irá drenar o soro, um pano limpo seco e uma peneira.



Ella usa botellas de plástico vacías en el jardín. Solo mira estos geniales efectos

Consejos y Trucos | Patrocinado

[Read Next Story >](#)



**3** Forme uma trouxinha delicada com o pano, sem apertar - a ideia é apenas **drenar o soro do iogurte**, se você apertar demais, o iogurte irá passar pelo pano também. Leve à geladeira por 24 horas, para drenar e secar o iogurte.

***Dica:** você poderá deixar até 36 horas para que sua coalhada fique mais sequinha ainda, mas 24 horas será suficiente!*

**Ella usa botellas de plástico vacías en el jardín. Solo mira estos geniales efectos**

Consejos y Trucos | Patrocinado

[Read Next Story >](#)





- 4** Passado este tempo, com cuidado **remova o tecido** da coalhada drenada.

**Ella usa botellas de plástico vacías en el jardín. Solo mira estos geniales efectos**

Consejos y Trucos | Patrocinado

[Read Next Story >](#)





- 5 Observe o líquido resultante da drenagem, é apenas **soro**!

**Ella usa botellas de plástico vacías en el jardín. Solo mira estos geniales efectos**

Consejos y Trucos | Patrocinado

[Read Next Story >](#)





- 6 Disponha a coalhada em um prato, ela estará **bem firme**. Alise a coalhada com uma colher ou espátula e separe os temperos e o azeite.

**Ella usa botellas de plástico vacías en el jardín. Solo mira estos geniales efectos**

Consejos y Trucos | Patrocinado

[Read Next Story >](#)





**7** Nesta hora você pode se arriscar e experimentar muitos temperos e sabores! Cubra com azeite, tempere com sal e pimenta moída na hora, polvilhe a páprica e o zaatar - confira nossa [receita de zaatar caseiro](#). Sirva sua **coalhada seca temperada** bem geladinha com para pães, torradas e crackers e bom apetite!

Gostou desta sugestão? Confira também estas **receitas de pastinhas deliciosas**:

[Pasta de grão de bico árabe](#)

[Patê de berinjela defumada](#)

[Homus de lentilhas](#)

**Ella usa botellas de plástico vacías en el jardín. Solo mira estos geniales efectos**

Consejos y Trucos | Patrocinado

[Read Next Story >](#)



