

Cheesecake salate

Molto carine e scenografiche, con un gustoso sapore di pomodoro nella base.

Ingredienti per 12 cheesecake:



- Ricotta 250 gr
- Formaggio fresco spalmabile 200 gr
- Panna fresca liquida 2 cucchiai
- Colla di pesce 5 gr
- 12 grissini al pomodoro (oppure grissini qualsiasi a cui aggiungere un cucchiaino raso di triplo concentrato di pomodoro)
- Prezzemolo tritato 1 cucchiaino
- Basilico tritato 1 cucchiaino
- Erba cipollina tritata 1 cucchiaino
- Sale q.b.
- Pepe bianco q.b.
- Burro 80 gr

Iniziate ponendo la colla di pesce in una ciotola di acqua fredda, lasciatela ammorbidire per circa 10 minuti e poi strizzatela bene. Mettete gli sfilati al pomodoro nel mixer e tritateli finemente, unite poi il composto tritato al burro fuso e amalgamare bene fino ad ottenere un impasto morbido.

Prendete una teglia per muffin e rivestitela con dei pirottini di carta, distribuite il composto ottenuto nei pirottini (più o meno un cucchiaino per pirottino) e appiattite e paregiate le basi con il dorso di un cucchiaino. Ponete il tutto a raffreddare in frigorifero per almeno mezz'ora. Intanto preparare il ripieno: sciogliete la colla di pesce ammorbidita e ben strizzata alla panna (per evitare che rimangano dei pezzetti di gelatina nell'acqua si consiglia di scolarla con

un colino). Mettete poi in una ciotola la ricotta, il formaggio fresco, il sale , il pepe e le erbe tritate (prezzemolo, basilico e erba cipollina) e amalgamate bene. Versare la panna nel composto di formaggio alle erbe e mescolare fino ad ottenere una crema omogenea, poi, aiutandovi con una sac à poche, distribuite la crema sulla base della cheesecake. Mettete in frigorifero le cheesecake per almeno un'altra ora per fare rassodare la gelatina. Estraete quindi con molta delicatezza le cheesecake salate alle erbe dai pirottini di carta e servitele.

Ricetta tratta dal sito Giallo Zafferano.