

Brunch

Tiramisù salato vegetariano

Ricetta a cura di: [Cuore di Sedano](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione

30 min.

Persone

6

Difficoltà

Bassa



Ingredienti

- 200 g di pane per tramezzino
- Per la farcitura:
- 150 g Iceberg Naturizia
- 1 confezione di pomodori ciliegino Naturizia
- 1 cetriolo
- 80 g di olive verdi a rondelle
- 150 g di mozzarelle ciliegine
- granella di pistacchio q.b.
- olio extravergine di oliva q.b.
- sale q.b.
- Per la crema al pesto di basilico:
- 200 g di formaggio spalmabile

- 150 g di yogurt greco bianco
- 200 ml di panna
- 2 cucchiaini di pesto di basilico
- sale q.b.
- Per la copertura e decorazione:
- 200 g di formaggio spalmabile
- pomodori ciliegino q.b. Naturizia
- foglie di basilico Naturizia
- granella di pistacchio q.b.



Preparazione

Lavare e asciugare i pomodorini; tagliare a metà. Sbucciare e tagliare il cetriolo a dadini. In una ciotola versare l'insalata iceberg insieme ai dadini di cetriolo, condire con l'olio e sale. Disporre su un tagliere 2 fette di pane per tramezzino allineate per orizzontale e ritagliare un disco con un anello per torte in acciaio 18 cm di diam. (in alternativa si può utilizzare un piatto). Ripetere la stessa operazione con le altre fette ottenendo in totale 3 dischi.

Preparare la crema al pesto di basilico: in una ciotola versare il formaggio spalmabile, lo yogurt greco e la panna fresca (non zuccherata); montare con uno sbattitore elettrico. Unire al composto il pesto di basilico, se occorre aggiustare di sale e mescolare delicatamente fino ad ottenere una crema vellutata e omogenea.

Assemblare il tiramisù salato: posizionare il primo disco di base in una coppa di vetro (18,5 cm di diam.) fissandolo con un po' di crema. Spalmare sul disco uno strato di crema al pesto di basilico, adagiare uno strato di insalata iceberg e cetrioli, i pomodorini, le mozzarelline, le olive, la granella di pistacchi. Coprire sovrapponendo un altro disco di base e ripetere con uno strato di crema e tutti gli ingredienti. Terminare con l'ultimo disco di base e spalmare la crema rimanente. Ammorbidire il formaggio spalmabile e porre in una sac à poche con bocchetta rigata. Decorare a piacere la superficie del tiramisù con ciuffi di formaggio spalmabile, i pomodorini, la granella di pistacchi e guarnire con foglie di basilico fresco. Lasciare compattare in frigorifero per qualche ora prima di servire freddo.

Note: a piacere, si può sostituire il formaggio spalmabile nella crema al pesto con il mascarpone; per una versione non vegetariana si può aggiungere agli ingredienti: il tonno, il salmone o salumi vari; se si

utilizza il pane raffermo tagliare le fette sottili e bagnare con il liquido ricavato dai pomodorini.
