Aperitivo

Cheesecake salata caprese

Ricetta a cura di: Cuore di Sedano

Pronti per questa nuova ricetta?

Prepazione	Persone	Difficoltà
40 min.	**6**	**Bassa**

Ingredienti

- Per la base:
- 140 g. di crackers salati
- 80 g. di burro fuso
- Per il pesto di rucola:
- 30 g. di rucola della Piana del Sele IGP Naturizia
- 15 g. di mandorle
- 20 g. di formaggio grattugiato
- 40 ml di olio extravergine d'oliva
- un pizzico di sale
- Per la crema al pesto di rucola:
- 200 g. di formaggio spalmabile
- 200 g. di ricotta sgocciolata

- 250 g. di panna fresca
- 4/5 cucchiai di pesto di rucola
- 4 g. di gelatina (2 fogli)
- Per guarnire:
- pomodori ciliegino Naturizia q.b.
- foglie di basilico fresco Naturizia

Preparazione

Per creare la base della cheesecake, frullare finemente i crackers salati. Successivamente aggiungere il burro fuso e amalgamare bene.

Versare il composto all'interno di un anello di acciaio del diametro di 16 cm, posto su una base o piatto e rivestito ai bordi con l'acetato.

Distribuire il composto e appiattire con un cucchiaio. Far riposare la base in frigorifero per 30 minuti o in freezer per 15 minuti.

Per preparare il pesto di rucola, in un mixer mettere la rucola, le mandorle, il formaggio e l'olio. Tritare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Per preparare la crema cheesecake salata mettere a bagno la gelatina in acqua fredda per 10 minuti. Nel frattempo, in una ciotola, mescolare il formaggio spalmabile con la ricotta e il pesto di rucola, fino ad ottenere una crema liscia.

In un pentolino, sciogliere la gelatina ben strizzata in 50 ml di panna scaldata. A parte, semimontare la restante panna.

Unire alla crema di formaggi la gelatina sciolta e la panna semimontata amalgamando bene.

Trasferire il composto di crema cheesecake nell'anello, livellandolo con una spatola.

Lasciare riposare in frigorifero per circa 6 ore o fino a quando avrà assunto una consistenza compatta. Prima di servire, sformare la cheesecake salata togliendo delicatamente l’anello e la pellicola di acetato.

Guarnire con i pomodorini e le foglie di basilico. A piacere, servire con mozzarelline.