

CHEESECAKE SALATA CON BRESAOLA E RUCOLA

Scritto da Administrator

Martedì 07 Maggio 2013 17:43 -



La variante salata della torta più famosa d'America

Ingredienti per 6/8 persone

200 gr. di grissini

400 gr. di crescenza

400 gr. di robiola

CHEESECAKE SALATA CON BRESAOLA E RUCOLA

Scritto da Administrator

Martedì 07 Maggio 2013 17:43 -

250 gr. di panna fresca

12 gr. di colla di pesce in fogli

70 gr. di rucola

100 gr. di bresaola

100 gr. di burro fuso

Sale

Spezzate e frullate i grissini nel mixer con 20 gr. di rucola. Una volta che il composto risulterà verde brillante, unite a filo il burro fuso e frullate ancora.

Sistamate sul fondo e sui lati di uno stampo a cerniera di 18/20 cm. un foglio di carta da forno. Versate il composto di grissini, pareggiatelo e schiacciatelo bene sul fondo, poi mettetelo in frigorifero.

Ammollate la colla di pesce in una ciotola con acqua fredda. Scaldare per qualche secondo 1/3 della panna in un pentolino nel microonde, quindi tirate fuori e aggiungete la colla di pesce ben strizzata. Mescolate e versate in un mixer, unite i formaggi e il resto della panna e frullate bene, fino ad ottenere una crema ben amalgamata. Assaggiate ed eventualmente regolate di sale.

CHEESECAKE SALATA CON BRESAOLA E RUCOLA

Scritto da Administrator

Martedì 07 Maggio 2013 17:43 -

Versate la crema di formaggi nello stampo, livellate bene e mettete in frigorifero per almeno 3/4 ore. Trascorso il tempo passate la lama di un coltello tra lo stampo e la crema, aprite la cerniera e sformate la cheesecake su un piatto da portata. Decorate con fettine di bresaola arrotolate a formare delle roselline e foglioline di rughetta sistemate sopra.