

ANTIPASTI E SNACK

Cheesecake di fave e pecorino

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **2 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 5 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

20 crackers
50 g di burro
300 g di ricotta di pecora
200 g di pecorino
9 g di gelatina in fogli
450 g di fave fresche
1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Nel mixer tritare i crackers.



2 In una padella tostare i crackers.



3 Fate fondere il burro e mescolare con i crackers.



- 4 Foderate degli stampi monoporzione con pellicola e foderate il fondo con i crackers formando uno strato alto mezzo centimetro.



- 5 Fate riposare in frigo 1 ora.

Ammollare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti e scioglierla con qualche cucchiaio di acqua bollente.

In una ciotola mescolare la ricotta, il pecorino e la gelatina.



6 Frullare le fave con 1 filo di olio, sale e pepe e unitele ad 1/3 del composto di formaggi.



7 Togliete gli stampi dal frigo e fate uno strato di crema alle fave.



8 Poi uno strato di crema al formaggio, ricoprite con la pellicola e pressate bene.



9 Fate riposare in frigo per 4 ore.

Sformate e servite decorando a piacere.

