

TORTE SALATE

Cheesecake salata con philadelphia e gamberetti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



Cheesecake salata con Philadelphia e gamberetti è un antipasto elegante e saporito, ideale per cene e buffet speciali.

INGREDIENTI PER DECORARE LA

CHEESECAKE SALATA

POMODORINI

BASILICO

COME FARE LA BASE DELLA CHEESECAKE SALATA

1 Ecco come cucinare una perfetta e bellissima cheesecake salata con philadelphia e gamberetti: inizia mettendo i cracker in una ciotola capiente, rompi con un batticarne, schiacciando e ruotando. Preferiamo fare a mano questa operazione perché con il mixer diventano troppo sottili rischiando di indurire troppo la base della cheesecake salata.

Nel frattempo che riduci in briciole i cracker, fai fondere il burro, puoi farlo su un pentolino a fiamma bassissima, o per qualche secondo in forno a microonde.

Mescola bene burro e cracker sbriciolati fino a che non saranno ben amalgamati nella ciotola, infine prendi uno stampo a cerniera di circa 20 cm e ungiolo di burro, disponi i cracker conditi sul fondo dello stampo e compatta bene con le mani, in caso anche con il batticarne.

Metti al base in frigo nel frattempo che preparerai la farcia.



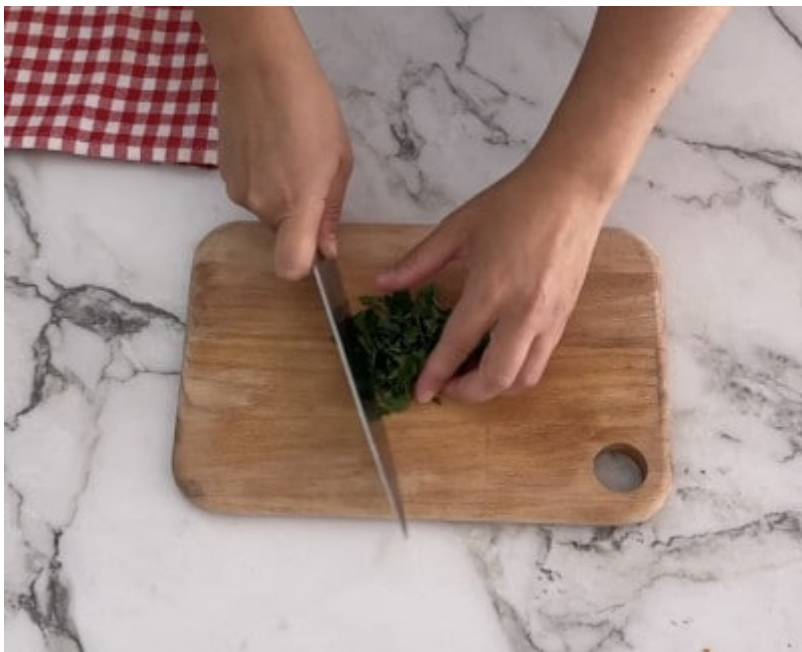




COME FARE LA FARCIA DI PHILADELPHIA E GAMBERETTI

- 1 Per preparare la farcia della cheecake salata, inizia tritando il prezzemolo che avrai precedentemente lavato e asciugato.

In una ciotola capiente, mescola ricotta e Philadelphia e parmigiano grattugiato.





- 2** Prendi 3 fogli di colla di pesce e mettili a bagno per una decina di minuti in acqua fredda. Trascorso il tempo, scolali e strizzali con le mani, poi mettili in un pentolino con pochissima acqua calda. Mescola con un cucchiaino e fai sciogliere, infine unisci l'acqua con la gelatina alla crema di formaggi e mescola.





3 Unisci i gamberetti in salamoia, già scolati, alla crema di formaggi, aggiungi anche il prezzemolo tritato prima di mescolate per amalgamare il tutto.





- 4 Riprendi lo stampo a cerniera con la base e ricoprila di crema. Livellala bene e poi chiudi con della pellicola trasparente, sistema la cheesecake salata in frigo fino al momento di servirla.





COME DECORARE LA CHEESECAKE SALATA

- 1 Dieci minuti prima di servire, estrai la cheesecake salata dal frigo e rimuovi la pellicola da cucina. Togli il bordo dello stampo e, aiutandoti con un coltello a lama larga e lunga, sposta delicatamente la cheesecake salata in un piatto da portata. Decora con pomodorini tagliati a metà o in quarti.





LA CHEESECAKE SALATA CHE STUPISCE I TUOI OSPITI

La cheesecake salata con Philadelphia e gamberetti è un piatto delizioso e raffinato, perfetto come [antipasto](#) o finger food. Questa ricetta è una base che può essere personalizzata in base alla nostra fantasia, ad esempio aggiungendo pistacchi, grissini o sostituendo i gamberi con altri ingredienti, come ad esempio salmone affumicato o verdure grigliate. Come la [cheesecake salata con Philadelphia e gamberetti in vasetto](#), anche questa ricetta è un'ottima idea per un aperitivo o un buffet, e sicuramente conquisterà i tuoi ospiti con il suo gusto raffinato e la sua presentazione elegante. Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinarla anche tu, con le tue mani.

COME CONSERVARE LA CHEESECAKE SALATA

La cheesecake salata con Philadelphia e gamberetti può essere preparata in anticipo e conservata per essere gustata al momento giusto. Dopo averla preparata, copri la cheesecake con pellicola trasparente e conservala in frigorifero per un massimo di 2-3 giorni. Se hai intenzione di prepararla con largo anticipo, puoi anche congelarla: avvolgi la cheesecake nella pellicola e poi in un foglio di alluminio. Prima di servirla, lasciala scongelare in frigorifero per qualche ora. Questo metodo di conservazione ti permette di mantenere intatta la cremosità del Philadelphia e la freschezza dei gamberetti, assicurando che la tua cheesecake salata sia sempre perfetta da servire.

SE TI È PIACIUTA LA CHEESECAKE SALATA, PROVA ANCHE QUESTE

[Gamberetti e zucchine](#)

RICETTE

Cestini di sfoglia con zucchine

Torta salata con gamberetti e zucchine

Torta salata ai fiori di zucca

Sformato di zucchine e patate