

ANTIPASTI E SNACK

Mini cheesecake al pomodoro

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

100 g di pomodorini (più qualche pomodoro per decorare)
150 g di ricotta
80 g di crackers
65 g di burro fuso
parmigiano grattugiato
2-3 fogli di colla di pesce (a seconda della consistenza voluta)
1 cucchiaio di farina
basilico
olio extravergine d'oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Tritare i crackers.

Mescolarli al burro.

Mettere il composto negli stampini e poi riporre in frigorifero.

Cuocere i pomodorini in padella con olio, sale e basilico.

Aggiungere la farina e mescolare.

Far cuocere un altro poco.

Frullare tutto al minipimer con una manciata di parmigiano grattugiato e olio.

Lavorare la ricotta con una frusta ed aggiungere la crema di pomodoro e la colla di pesce (ammollata in acqua fredda per 10 minuti e sciolta in 2 cucchiaini di acqua calda).

Mettere la crema ottenuta negli stampini sopra la base biscottata e riporre in frigorifero per 2 ore.