

ANTIPASTI E SNACK

Quadrotti di cheese cake alla pizzaioia a pois

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA CHEESECAKE ALLA PIZZAIOLA

300 g di salsa di pomodoro

3 uova

90 g di farina

80 g di olive nere

sale

pepe.

PER LA CHEESECAKE BIANCA

ALL'ORIGANO

1 uovo

250 g di ricotta

20 g di farina

origano

sale

pepe.

PREPARAZIONE

- 1** Per preparare la cheesecake alla pizzaiola:
sbattere le uova, aggiungere la salsa, salare e pepare.
Aggiungere la farina passata al setaccio e continuare a sbattere a bassa velocità.
Tagliare le olive in piccoli pezzettini, asciugarle con carta da cucina e aggiungere alla preparazione.
Imburrare una pirofila di 20 cm per 20 cm e versarvi il composto.



- 2** Per preparare la cheesecake bianca:
mescolare la ricotta con sale, pepe ed origano.
Aggiungere l'uovo e la farina.
Mescolare a bassa velocità.
Prelevare l'impasto della cheesecake bianca con una siringa.



- 3 Incorporare la crema bianca alla cheese cake al pomodoro, continuare ad iniettare la cheesecake bianca in modo casuale lungo tutta la teglia.
Finire versandone un po' nella parte superficiale realizzando dei ghirigori.



- 4 Mettere in forno preriscaldato a 180°C e cuocere per circa 25 minuti.
Una volta sfornato, tagliare a cubetti e servire tiepido o freddo.

