

ANTIPASTI E SNACK

Cheesecake ai pomodori datterini

di: *Cookaround*

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 2 ORE DI RAFFREDDAMENTO IN FRIGORIFERO



Il cheesecake ai pomodori datterini è una soluzione sfiziosa e creativa per un buffet o un pranzo in piedi...se preparato in formato mignon potreste pensare di inserirlo anche come assaggio in un aperitivo tra amici.

Si tratta di un vero e proprio cheesecake senza cottura solo che tutti gli ingredienti sono declinati al salato, a partire dalla base che è realizzata con crackers invece che con i classici biscotti.

Una ricetta tutta da scoprire!

PER LA BASE

CRACKER 200 gr

BURRO 40 gr

PER LA FARCIA

FORMAGGIO SPALMABILE 500 gr

POMODORI SECCHI 40 gr

OLIVE a piacere nere, verdi o Taggiasche - 80 gr

ORIGANO

COLLA DI PESCE 5 gr

PANNA FRESCA 40 gr

PER LA COPERTURA

POMODORINI DATTERINI della linea "Le nostre stelle" - 1

COLLA DI PESCE 5 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

BASILICO 4

PREPARAZIONE

- 1 Tritate i cracker in un tritatutto fino ad ottenere uno sfarinato fine. Aggiungere ai cracker tritati il burro fuso e mescolate.





2 Trasferite il composto di cracker in uno stampo con bordi a cerniera con il fondo foderato con un foglio di carta forno. Pressate molto bene il composto fino ad ottenere uno strato uniforme.

Riponete lo stampo in frigorifero affinché la base abbia modo di solidificarsi.





3 Mettete la colla di pesce per la farcia in ammollo in acqua fredda per 5 minuti.



4 Affettate le olive verdi e unitele al formaggio spalmabile in una ciotola capiente e mescolate. Insaporite con sale e pepe.





- 5 Scaldate la panna e unitevi la colla di pesce ammollata, quindi trasferite questo composto nella farcia a base di formaggio spalmabile e mescolate.



6 Riprendete lo stampo dal frigorifero, foderate i bordi con una striscia di acetato, quindi riempite con la farcia. Riponete il tutto in frigorifero ad assestarsi.



- 7** Dedicatevi, ora, alla copertura: fate cuocere i datterini in un pentolino con un giro d'olio extravergine d'oliva e uno spicchio d'aglio. Insaporite con dell'origano e del sale, quindi lasciate cuocere per una decina di minuti circa.





8 Eliminate l'aglio, frullate il sugo, quindi passatelo attraverso un colino per un risultato più liscio.



- 9 Mettete a bagno in acqua fredda per circa 5 minuti la gelatina prevista per la copertura, quindi unitela al sugo passato ancora caldo e mescolate bene.



10 Distribuite uno strato di sugo di datterini sul cheesecake e fate freddare il tutto in frigorifero.



