ANTIPASTI E SNACK

Cheesecake crema di zucca amaretti e pancetta

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 60 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + *IL TEMPO DI RIPOSO IN FRIGO (30 MINUTI)*



La **cheesecake crema di zucca amaretti e pancetta** è il perfetto connubio tra estetica moderna e sapori della tradizione. Questa torta salata senza cottura (o con cottura dolce) gioca magistralmente sull'antico contrasto rinascimentale tra la dolcezza vellutata della zucca, la nota amara e aromatica dell'amaretto e la sapidità affumicata e croccante della pancetta tesa dorata in padella. La base friabile di biscotti e crackers sorregge una mousse setosa di formaggio e purea di zucca, regalando un boccone equilibrato che conquista al primo assaggio.

Se ami i piatti autunnali a base di zucca, questa

portata si affianca splendidamente a preparazioni sane e leggere come la nostra zucca ripiena o alla saporita torta di zucca. In un buffet elegante, puoi servirla a fette o a quadrotti accanto a dei sofisticati roll bresaola e pistacchio, a golosi tartufini salati mortadella e pistacchio o alle note avvolgenti degli involtini di cavolo cappuccio. Si inserisce alla perfezione come apertura prima di primi piatti sontuosi come il risotto cacio, pepe e castagne o il delizioso risotto con radicchio e guanciale. Preparare la cheesecake crema di zucca amaretti e pancetta è facilissimo: basta arrostire la zucca in forno per concentrarne gli aromi, montarla con formaggi freschi e guarnirla all'ultimo momento con il tocco croccante della pancetta per portare in tavola una creazione degna di un bistrot stellato.

PER LA BASE

BISCOTTI SECCHI tipo digestive o frollini salati - 150 gr

AMARETTI 50 gr

BURRO preferibilmente leggermente salato - 100 gr

PER LA CREMA

ZUCCA da cui ricavare 350 g di purea - 600 gr

FORMAGGIO SPALMABILE 300 gr

RICOTTA VACCINA ben sgocciolata - 200 gr

UOVA 3

PARMIGIANO GRATTUGIATO 50 gr

AMIDO DI MAIS 30 gr

NOCE MOSCATA

SALE

PEPE NERO

PER IL TOPPING

PANCETTA a fette sottili - 150 gr

AMARETTI 50 gr

RAMETTO DI ROSMARINO

PREPARAZIONE DELLA CHEESECAKE CON CREMA DI ZUCCA, AMARETTI E PANCETTA

1 Lava la zucca e tagliala a fette spesse. Disponi le fette su una teglia foderata con carta da forno. Cuoci in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 40-45 minuti, finché la polpa risulterà morbida e facilmente infilzabile con una forchetta. Sforna la zucca, lasciala

intiepidire, quindi separa la polpa dalla buccia con un cucchiaio ed elimina semi e filamenti interni. Frullala fino a ottenere una crema liscia, vellutata e ben asciutta. Pesa esattamente 350 g di polpa da tenere da parte per il ripieno.









2 In un mixer, frulla i biscotti digestive e gli amaretti fino a ridurli in una polvere sottile. Sciogli il burro a bagnomaria o nel microonde, versalo nel trito di biscotti e mescola accuratamente per far assorbire bene i liquidi.









3 Rivesti il fondo di uno stampo a cerniera con la carta da forno. Versa il composto di biscotti all'interno e compattalo uniformemente sul fondo aiutandoti con il dorso di un cucchiaio o il fondo di un bicchiere. Metti lo stampo a riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.









4 In una ciotola capiente, unisci il formaggio spalmabile e la ricotta (assicurandoti che quest'ultima abbia perso tutto il suo siero), sale, pepe e parmigiano e un tocco di noce moscata. Mescola energicamente i formaggi utilizzando una spatola in silicone, lavorandoli fino a ottenere una crema liscia, morbida e priva di grumi. Aggiungi alla crema di formaggi la purea di zucca, le tre uova intere e l'amido di mais setacciato. Mescola delicatamente il tutto con la spatola fino a ottenere un composto fluido e di un colore arancio omogeneo.









5 Riprendi lo stampo dal frigorifero e versa la crema di zucca sulla base biscottata,

livellando bene la superficie. Cuoci in forno statico preriscaldato a 160°C per circa 60 minuti. A cottura ultimata, sforna la cheesecake e lasciala intiepidire sul piano di lavoro, dopodiché trasferiscila in frigorifero per almeno 4 ore (meglio se per tutta la notte) per farla rassodare perfettamente.





6 Prepara la decorazione finale: scalda una padella antiaderente e rosola le fette sottili di pancetta a fuoco medio, finché non risulteranno ben dorate e croccanti. Scolale su un piatto con carta assorbente per eliminare il grasso in eccesso. Tieni da parte le fette e sbriciola grossolanamente gli amaretti rimasti. Sforma delicatamente la cheesecake ormai fredda e posizionala sul tuo piatto da portata. Decora la superficie disponendo le fette di pancetta croccante a cerchio, distribuisci gli amaretti sbriciolati lungo i bordi e completa il tutto con un filo di miele fatto colare a zig-zag e qualche ciuffetto di rosmarino fresco.









Idee alternative

Versione senza glutine: utilizza crackers salati e amaretti secchi certificati gluten-free per la base; la crema di formaggio e zucca è naturalmente priva di glutine.
Versione senza lattosio: sostituisci il formaggio spalmabile e la ricotta con prodotti delattosati e usa burro chiarificato o burro senza lattosio per compattare la base di biscotti.
Versione light: prepara la mousse con ricotta vaccina magra ben scolata e formaggio spalmabile light allo 0% di grassi, sostituendo la pancetta con cubetti di speck sgrassato o fesa di tacchino arrostita.
L'idea vegetariana/vegana: ometti la pancetta e sostituiscila con funghi porcini trifolati croccanti o gherigli di noce tostati; per la variante vegana, crea la crema usando tofu vellutato e anacardi frullati con la polpa di zucca.
L'idea WOW: realizza la cheesecake in comodi barattolini monoporzione di vetro, rifinendo la superficie con qualche goccia di riduzione di aceto balsamico tradizionale e una fogliolina di salvia fritta croccante per un effetto finger food scenografico.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Trucco per una riuscita sicura: cuoci sempre la zucca in forno o in friggitrice ad aria, mai bollita in acqua! La zucca lessata assorbirebbe troppi liquidi, rendendo la crema acquosa e impedendo alla cheesecake di rassodarsi correttamente. La polpa deve risultare asciutta, densa e concentrata prima di essere frullata con i formaggi.
Lo sfizio in più: sfuma la pancetta a fine rosolatura con due gocce di aceto di mele o di vino bianco secco: sgrasserà il fondo di cottura regalando una nota croccante e agrodolce irresistibile.
L'idea per i bambini: riduci la dose di amaretti se il retrogusto di mandorla amara risulta troppo intenso, e sostituisci la pancetta con dadini croccanti di prosciutto cotto dorati in padella.
Idea antispreco: non buttare i semi e i filamenti interni della zucca! Lava i semi, asciugali e tostali in forno a 160°C con un pizzico di sale e paprika: saranno una perfetta decorazione croccante a costo zero per la superficie della torta.

Conservazione

La cheesecake crema di zucca amaretti e pancetta si conserva perfettamente in frigorifero per circa 2-3 giorni all'interno di una tortiera con coperchio o coperta con pellicola trasparente. Il consiglio fondamentale è aggiungere la pancetta croccante e la granella di amaretti solo poco prima di portarla in tavola, per evitare che l'umidità della crema ne comprometta la croccantezza. Non è consigliabile congelarla.