ANTIPASTI E SNACK

Cheesecake datteri, caprino e crudo

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *3 ORE DI RIPOSO IN FRIGO*



Se stai cercando un antipasto scenografico e senza cottura per sorprendere i tuoi ospiti, la **cheesecake datteri, caprino e crudo** è la scelta perfetta per una tavola festiva o un buffet raffinato. L'abbinamento tra la nota acidula del caprino, la morbidezza fondente dei datteri Medjool e la sapidità elegante del crudo regala un'armonia irresistibile su una friabile **base di cracker al profumo di timo**. Per ottenere una **crema soffice e vellutata**, ricordati di far sciogliere la gelatina nella panna appena tiepida e non bollente: in questo modo eviterai sbalzi termici e scongiurerai la formazione di grumi. Se desideri arricchire il tuo tagliere con sapori rustici di stagione, puoi accompagnare questa delizia con

qualche fetta di pane rustico alle castagne e noci, ideale per esaltare le note tostate delle noci.

Per costruire un menù a tema autunnale o invernale, puoi servire questa torta salata come antipasto prima di un cremoso risotto cacio pepe e castagne, creando un filo conduttore unico.

Per concludere il pasto con eleganza, divertiti ad allestire un angolo dessert con fragranti biscotti al pistacchio e cioccolato bianco e una croccante lastra di bark al cioccolato e frutta secca spezzettata a mano. E se ami congedare i tuoi invitati con un pensiero speciale, regala un grazioso vasetto di preparato per biscotti pan di zenzero e arancia o deliziali con voluttuosi cioccolatini con crema al Baileys da gustare insieme al caffè. Segui i semplici passaggi della preparazione e lasciati conquistare dal contrasto di consistenze di questa ricetta gourmet!

INGREDIENTI PER LA BASE CROCCANTE:

CRACKERS SALTI in alternativa taralli pugliesi o grissini - 180 gr

BURRO FUSO 90 gr

RAMETTI DI TIMO solo le foglie - 1

PEPE NERO

INGREDIENTI PER LA CREMA AL CAPRINO E DATTERI:

CAPRINO FRESCO o robiola di capra - 320 gr

FORMAGGIO SPALMABILE 200 gr

PANNA FRESCA 80 ml

GELATINA IN FOGLI 6 gr

DATTERI MEDJOUL 8

SALE

PEPE NERO

NOCE MOSCATA

INGREDIENTI PER LA FINITURA E DECORAZIONE:

PROSCIUTTO CRUDO Parma DOP o San Daniele, a fette sottili - 100 gr

DATTERI MEDJOUL 4

GHERIGLI DI NOCI 30

TIMO

MIELE DI ACACIA , puoi usare anche millefiori, per lucidare, facoltativo - 1 cucchiaio da tè

Preparazione

1. Prepara la base di cracker: fondi il burro in un pentolino a fiamma bassissima e lascialo intiepidire. Nel boccale del mixer unisci i cracker, le foglioline di timo e una macinata di pepe nero; aziona le lame fino a ottenere una polvere fine ma con qualche briciola rustica. Trasferisci il trito in una ciotola, versa il burro fuso e mescola accuratamente con un cucchiaio fino a inumidire tutto il composto in modo omogeneo.









2 Forma il fondo nello stampo: rivesti il fondo di uno stampo a cerniera da 18-20 cm con un disco di carta da forno e imburra leggermente i bordi. Rovescia il composto di cracker all'interno, distribuiscilo bene e pressalo con decisione aiutandoti con il fondo piatto di un bicchiere, creando una base compatta e liscia. Riponi lo stampo in frigorifero per circa 30 minuti a rassodarsi.









3 Ammorbidisci la gelatina e scalda la panna: immergi i fogli di gelatina in una ciotola con abbondante acqua ben fredda per circa 10 minuti. In un pentolino scalda circa metà della panna (40 ml) senza farla bollire, spegni il fuoco, strizza accuratamente la gelatina ormai morbida e uniscila alla panna calda; mescola energicamente finché non sarà completamente sciolta, quindi lasciala intiepidire a temperatura ambiente.





4 Lavora i formaggi: in una ciotola capiente unisci il caprino fresco, il formaggio spalmabile, la panna liquida restante (fredda), una presa di sale, una generosa macinata di pepe nero e un pizzico di noce moscata. Lavora il composto con le fruste a bassa velocità o con una frusta a mano per un paio di minuti, finché la crema non risulterà vellutata, soffice e senza grumi.





5 Incorpora i datteri e la gelatina: taglia gli 8 datteri Medjool a cubetti regolari di piccole dimensioni. Versa a filo nella ciotola del formaggio la panna tiepida con la gelatina sciolta, continuando ad amalgamare con la spatola. Aggiungi infine i dadini di dattero e mescola delicatamente dal basso verso l'alto per distribuirli in maniera uniforme nella crema.





6 Versa e lascia rassodare: estrai la base di cracker dal frigorifero e versaci sopra la cremæal caprino. Livella con cura la superficie utilizzando una spatola. Copri lo stampo con un foglio di pellicola trasparente e riponilo in frigorifero a rassodare per almeno 3-4 ore (o tutta la notte se desideri una consistenza perfetta al taglio).









7 Sforma, decora e servi: al momento di andare in tavola, passa con delicatezza la lama piatta di un coltello lungo il bordo interno della teglia per staccare la crema senza romperla, quindi apri la cerniera e fai scivolare la torta su un piatto da portata. Arrotola le fette di prosciutto crudo formando delle piccole onde o roselline e adagiale sulla superficie. Completa la composizione disponendo gli ultimi 4 datteri tagliati a spicchi, i gherigli di noce grossolanamente spezzettati e qualche rametto di timo fresco. Se gradisci una sfumatura agrodolce, lascia cadere qualche goccia di miele a filo e porta in tavola.









Idee alternative

Versione senza glutine: utilizza cracker salati o frollini rustici certificati gluten-free per comporre la base; la crema di formaggio e la farcitura sono naturalmente prive di glutine.
Versione senza lattosio: scegli un formaggio caprino fresco delattosato e unisci robiola senza lattosio, utilizzando burro chiarificato o olio di cocco per compattare la base.
Versione light: sostituisci metà del caprino con ricotta vaccina magra ben scolata e utilizza prosciutto crudo accuratamente privato del grasso visibile, riducendo la quantità di burro nella base a favore di due cucchiai di albume pastorizzato o formaggio spalmabile light.
L'idea vegetariana/vegana: ometti il prosciutto crudo e sostituiscilo con fette sottili di fico fresco o noci pecan tostate; per la versione vegana, realizza la crema frullando anacardi ammollati con succo di limone, lievito alimentare e datteri.
L'idea WOW: realizza la cheesecake in stampini monoporzione e completa ciascun tortino con una rosellina di prosciutto crudo, un filo di miele di castagno a crudo e gocce di riduzione di aceto balsamico tradizionale: il contrasto visivo e gustativo sarà spettacolare.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Trucco per una riuscita sicura: scegli datteri della varietà Medjool: essendo grandi, polposi e morbidissimi, si lasciano tagliare a rondelle perfette senza sfaldarsi e possono essere facilmente

incorporati anche nella base di cracker per renderla naturalmente collante senza eccedere con il burro. Compattala molto bene sul fondo dello stampo usando il fondo piatto di un bicchiere.
Lo sfizio in più: passa metà delle fette di prosciutto crudo in padella antiaderente rovente per 2 minuti finché non diventano croccanti come una cialda: alternare sul top fettine morbide e chips croccanti regalerà una doppia consistenza straordinaria.
L'idea per i bambini: se il sapore del caprino risulta troppo intenso per i più piccoli, taglialo con della robiola dolce o formaggio spalmabile classico e sostituisci il crudo con fettine di prosciutto cotto di alta qualità.
Idea antispreco: non buttare i datteri che si sono asciugati troppo nella confezione! Immergili per 10 minuti in acqua tiepida o tè aromatico: torneranno morbidissimi e pronti per essere frullati all'interno della base della cheesecake o usati per dolcificare un frullato mattutino.

Conservazione

La cheesecake datteri, caprino e crudo si conserva perfettamente in frigorifero per circa 2-3 giorni all'interno di una tortiera con coperchio o protetta da una campana di vetro. Il consiglio fondamentale è aggiungere le fette di prosciutto crudo e le foglioline di timo solo poco prima di portarla a tavola: in questo modo il salume manterrà intatta la sua morbidezza e non si ossiderà a contatto con l'aria fredda. Non è consigliabile congelarla.