ANTIPASTI E SNACK

Cheesecake mousse di mortadella e pistacchio

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *+ 4 ORE DI RIPOSO*



Quante volte capita di voler stupire gli ospiti con un antipasto d'effetto, ma senza dover accendere il forno o impazzire in cucina? La soluzione ideale è portare in tavola una squisita **cheesecake mousse di mortadella e pistacchio**, una torta salata fredda che unisce il gusto inconfondibile del salume bolognese alla croccantezza dei taralli. È la carta vincente per arricchire un buffet festivo o una cena in compagnia. Se l'abbinamento tra salumi e formaggi cremosi ti piace, puoi sperimentare anche i deliziosi bignè salati con mousse di mortadella , davvero perfetti per un aperitivo informale.

Chi ama i contrasti netti di consistenze adorerà invece i baci di dama salati al pistacchio, veri e propri pasticcini rustici. Se, al contrario, preferisci i sapori delicati di mare pur mantenendo la grande comodità del senza cottura, prova l'elegante cheesecake salata con philadelphia e gamberetti . La regola d'oro in queste occasioni è sempre la stessa: massimo risultato, zero stress.

INGREDIENTI PER LA BASE

TARALLI 200 gr

BURRO FUSO 100 gr

INGREDIENTI PER LA MOUSSE

MORTADELLA 250 gr

FORMAGGIO SPALMABILE 250 gr

PANNA FRESCA LIQUIDA 100 ml

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

GELATINA IN FOGLI 8 gr

PEPE NERO

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

GRANELLA DI PISTACCHI 50 gr

PISTACCHI

ROSELLINE DI MORTADELLA opzionale -

PREPARA LA CHEESECAKE MOUSSE DI MORTADELLA E PISTACCHI

1. Trita i taralli nel mixer fino a ridurli in polvere fine, poi versali in una ciotola e mescolali accuratamente con il burro fuso.

Trasferisci il composto sul fondo dello stampo a cerniera (precedentemente foderato con carta forno), compattalo bene con il dorso di un cucchiaio e metti in frigorifero a rassodare per almeno 30 minuti.





2 Immergi i fogli di gelatina in una ciotola con acqua ben fredda e lasciali in ammollo per circa 10 minuti.

Inserisci la mortadella tagliata a pezzi nel mixer insieme al formaggio spalmabile, al Parmigiano e a una spolverata di pepe, quindi frulla fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

Scalda due cucchiai di panna in un pentolino, spegni il fuoco e sciogli al suo interno la gelatina precedentemente strizzata con le mani.









3 Incorpora la gelatina sciolta alla crema di mortadella, poi aggiungi delicatamente la panna

montata, mescolando con una spatola con movimenti lenti dal basso verso l'alto per non smontare il composto.

Estrai la base dal frigorifero, versa la mousse di mortadella sui taralli e livella bene la superficie con la spatola.

Riponi la cheesecake in frigorifero e lasciala riposare per almeno 4 ore.

Sforma delicatamente la cheesecake salata rimuovendo l'anello a cerniera, decora la superficie con un abbondante strato di granella di pistacchi e servila fresca.









Idee alternative

Senza lattosio: utilizza burro, panna fresca e formaggio spalmabile (o ricotta) in versione rigorosamente delattosata. Assicurati che anche la mortadella riporti in etichetta l'assenza di lattosio.
Light / meno calorica: opta per una ricotta magra ben sgocciolata al posto del classico formaggio spalmabile, e riduci leggermente la quantità di burro nella base aiutandoti a compattare i taralli con qualche goccia di latte parzialmente scremato.
Variante "WOW": fai cadere qualche goccia di aceto balsamico tradizionale invecchiato su ogni fetta appena prima di servire, creando un piacevole contrasto agrodolce con la sapidità della carne.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Trucco per la riuscita sicura: Fai molta attenzione alla temperatura dei due cucchiai di panna quando sciogli la gelatina. Il liquido deve essere ben caldo ma non deve mai arrivare a bollire, altrimenti il potere gelificante svanisce e la torta non manterrà la struttura al taglio.
Lo sfizio in più: Aggiungi un cucchiaio di granella di pistacchi direttamente nell'impasto sbriciolato di taralli e burro, per dare una nota aromatica in più fin dalla base croccante.
L'idea per i bambini: Usa un formaggio spalmabile dal sapore molto neutro e crea delle mini-porzioni utilizzando dei pirottini per muffin, diventeranno dei tortini salati molto simpatici da vedere e comodi da mangiare con le mani.

Idea antispreco: Se avanza una parte del ripieno prima di assemblare la torta, conservalo in un contenitore e usalo il giorno successivo per farcire dei morbidi tramezzini o dei vol-au-vent: è una crema spalmabile semplicemente perfetta.

Conservazione

Data la presenza di panna fresca, formaggio spalmabile e carne frullata, questa torta salata è una preparazione molto delicata. Conservala rigorosamente in frigorifero per un massimo di 2 giorni, chiusa all'interno di un contenitore ermetico oppure protetta dall'aria con una campana di vetro per dolci. La congelazione è fortemente sconsigliata: durante lo scongelamento la crema rilascerebbe acqua, rovinando la consistenza spumosa del ripieno e trasformando in poltiglia la base croccante.