ANTIPASTI E SNACK

Cheesecake philadelphia salata

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

Guarda che meravigiosa **ricetta** ti facciamo provare oggi! La **cheesecake philadelphia salata** è cremosa, dal gusto delicato che ben si abbina con ingredienti saporiti e colorati. Come tutte le cheesecake, dolci (hai provato la cheesecake alla nutella?) o salate, anche la nostra **cheesecake salata al philadelphia** è formata da una base di biscotti sbriciolati riuniti e ricompattati con un legante grasso, in questo caso abbiamo optato per un buonissimo olio extravergine di oliva e un mix di Tarallucci e pistacchi che rendono il tutto molto ricercato e curioso dal punto di vista del gusto.

La parte cremosa è formata da una parte di Philadelphia che regala sapore alla ricetta e da una

parte di ricotta che la rende più morbida e leggera.

Il tutto viene rifinito da una decorazione fresca di pomodorini e basilico, una corona perfetta per tutta questa festa di sapori estivi. Pensando ad un invito formale in cui la nostra ricetta sarebbe la regina della tavola, abbiamo pensato di proportela in monoporzione, usando dei comodi barattoli di vetro che puoi comodamente tenere in frigo fino al momento di portare in tavola gli antipasti.

Prova anche le nostre cheesecake dolci!

Bicchieri di cheesecake al limone
Cheesecake senza cottura al lime
Cheesecake al cioccolato

INGREDIENTI

PHILADELPHIA 350 gr

RICOTTA vaccina o di pecora - 200 gr

SALE FINO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

TARALLI 250 gr

PISTACCHI TOSTATI SALATI sgusciati - 120 gr

POMODORINI DATTERINI 200 gr

BASILICO

PREPARAZIONE

1 Frulla i tarallucci con i pistacchi senza polverizzarli, devono avere una consistenza grossolana. Unisci l'olio evo e frulla ancora per un secondo, giusto il tempo di amalgamare.

Versa il Philadelphia in una scodella insieme alla ricotta e aggiusta di sale.

2 Unisci un filo d'olio extra vergine di oliva, mescola e trasferisci il tutto all'interno di un sach a poche.

Ora componi la cheesecake philadelphia: crea la base versando sul fondo dei bicchierini due cucchiaini di biscotto, farcisci con la crema di Philadelphia e ricotta arrivando circa a metà

3 Unisci un altro cucchiaino di biscotto, e arriva fino al bordo con la farcitura.

Taglia i pomodorini a dadolata, condisci con un pizzico di sale fino, mescola e decora la superficie dei bicchierini, terminando con qualche fogliolina di basilico.

Lascia riposare 20’ in frigorifero prima di servire.

Conservazione

Conserva in frigorifero per massimo 2 giorni

Non congelare

Consiglio

Al posto dei pistacchi puoi mettere la frutta secca che preferisci e se non gradisci la ricotta puoi usare della robiola.