

ANTIPASTI E SNACK

Cheesecake salata con pere gorgonzola e noci

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 5 min COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Quante volte capita di organizzare una cena e non sapere cosa servire per iniziare? La soluzione è un antipasto freddo, elegante e facile da preparare in anticipo. Portare in tavola una magnifica **cheesecake salata con pere gorgonzola e noci** risolve lo stress pre-cena, regalando un abbinamento intramontabile come quello tra [Pere e gorgonzola](#).

Le torte fredde sono un asso nella manica: si può partire da una [Cheesecake philadelphia salata](#) e variarla, o provare una [Cheesecake salata in vasetto](#) per buffet informali. Per i menù di mare, spicca la [cheesecake salata con philadelphia e gamberetti](#),

ottima da affiancare a [Profiteroles salati con salmone e ricotta](#). Se il tempo stringe sotto le feste, aggiungi queste basi agli [antipasti di Natale last minute: 10 idee pronte in 15 minuti per salvare il tuo menu](#).

INGREDIENTI PER LA BASE DELLA CHEESECAKE SALATA

CRACKER 200 gr

BURRO FUSO 100 gr

PER LA CREMA AL FORMAGGIO

GORGONZOLA DOLCE 250 gr

RICOTTA VACCINA o formaggio

spalmabile - 250 gr

PANNA FRESCA 50 ml

GELATINA IN FOGLI 8 gr

PEPE NERO

PER LA COPERTURA

PERE ABATE o williams - 2

GHERIGLI DI NOCI 60 gr

NOCE DI BURRO 1

MIELE o zucchero di canna - 1 cucchiaino da
tavola

RAMETTI DI TIMO

PREPARA LA CHEESECAKE SALATA CON PERE GORGONZOLA E NOCI

- 1** **Prepara la base:** Trita i cracker nel mixer fino a ridurli in una polvere sottile. Trasferiscili in una ciotola, unisci il burro fuso e mescola accuratamente per amalgamare.

Fodera e compatta: Rivesti la base dello stampo a cerniera con la carta da forno. Versa il composto di briciole e pressalo bene sul fondo aiutandoti con il dorso di un cucchiaino. Metti lo stampo in frigorifero a rassodare per almeno 30 minuti.

Ammolla la gelatina: Metti i fogli di gelatina in ammollo in una ciotola con acqua freddissima per circa 10 minuti.

2 Lavora i formaggi: In una terrina capiente, lavora il gorgonzola e la ricotta usando le fruste elettriche finché non ottieni una crema liscia e priva di grumi. Aggiungi una spolverata di pepe nero.

Sciogli la gelatina: Scalda leggermente la panna liquida in un pentolino, senza portarla a bollore. Strizza bene la gelatina ammorbidita e tuffala nella panna calda, mescolando vigorosamente per farla sciogliere del tutto.

Unisci i composti: Aggiungi la panna con la gelatina alla crema di formaggi e incorpora il tutto delicatamente usando una spatola.

3 Riempi lo stampo: Riprendi la base dal frigorifero e versaci sopra la crema al gorgonzola, livellando bene la superficie. Riponi la cheesecake in frigorifero per almeno 4 ore.

Caramella le pere: Poco prima di servire, sbuccia le pere e tagliale a fettine sottili o a cubetti. In una padella, sciogli il burro con il miele, unisci le pere e saltale a fuoco medio per qualche minuto, finché saranno dorate ma ancora sode. Lasciale intiepidire.

Decora e servi: Estrai delicatamente la cheesecake dallo stampo. Guarnisci la superficie con le pere caramellate, le noci tritate grossolanamente e qualche fogliolina di timo fresco.

IDEE ALTERNATIVE

Senza glutine: Frulla cracker senza glutine nel mixer per ottenere la polvere sottile da amalgamare al burro fuso.

Senza lattosio: Utilizza ricotta e panna liquida senza lattosio (il gorgonzola spesso ne è naturalmente privo, ma verifica l'etichetta).

Vegetariana: Sostituisci i classici fogli di gelatina con un gelificante vegetale come l'agar-agar e assicurati che i formaggi usino caglio non animale.

Variante "WOW": Sfuma le fettine di pera in padella con un goccio di rum scuro prima di aggiungere il miele, e sostituisci le noci tradizionali con noci pecan tostate.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per la riuscita sicura: Utilizza acqua freddissima per l'ammollo della gelatina in fogli e ricorda di non portare mai a bollore la panna liquida prima di incorporarvi la gelatina strizzata.

Lo sfizio in più: Al momento di estrarre delicatamente la cheesecake per servirla, versa a crudo un filo di miele extra sulla superficie guarnita con le pere dorate e le foglioline di timo fresco.

L'idea per i bambini: Il mix di gorgonzola e ricotta lavorato con le fruste ha un sapore deciso. Per i piccoli, realizza monoporzioni con formaggio cremoso dolce e parmigiano, omettendo la spolverata di pepe nero.

Idea antispreco: Non scartare le bucce quando sbucci le pere. Fatte bollire in un pentolino con poca acqua e zucchero, diventano uno sciroppo profumato perfetto per inzuppare i biscotti.

CONSERVAZIONE

Metodo: Frigorifero.

Contenitore: Scatola a chiusura ermetica o campana di vetro.

Durata: Fino a 2-3 giorni.

Note: Riporre lo stampo in frigorifero per rassodare è essenziale, servono almeno 4 ore di riposo iniziale. Si sconsiglia vivamente il congelamento, poiché la panna mescolata alla gelatina perderebbe struttura e setosità una volta scongelata.