

ANTIPASTI E SNACK

Cheesecake salata in vasetto: l'antipasto elegante e originale

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 5 min COSTO: medio



Prepara la **cheesecake salata in vasetto** per un antipasto finger food raffinato e facile da servire.

INGREDIENTI PER LA DADOLATA DI

AVOCADO

AVOCADO 1

LIMONE 1

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiai da tavola

BASILICO 2 foglie

COME FARE LA CHEESECAKE SALATA IN VASETTO

- 1 Prepara la cheesecake salata partendo dalla base: frulla finemente i grissini aiutandoti con un tritatutto, sciogli il burro a bagnomaria o nel microonde, unisci i grissini tritati e il burro in una ciotola e mescola bene. Dividi il composto in 4 vasetti o bicchieri pressando bene con un cucchiaino per formare la base. Metti i vasetti in frigo.





- 2 Prepara la crema al formaggio mettendo in una ciotola il formaggio spalmabile, profuma con le foglie di basilico sminuzzate, la scorza di limone bio grattugiata, sale e pepe.





3 Mescola fino ad avere un composto omogeneo, poi toglì i vasetti dal frigo, dividi la crema nei 4 vasetti distribuendola in uno strato omogeneo sulla base di grissini e burro.





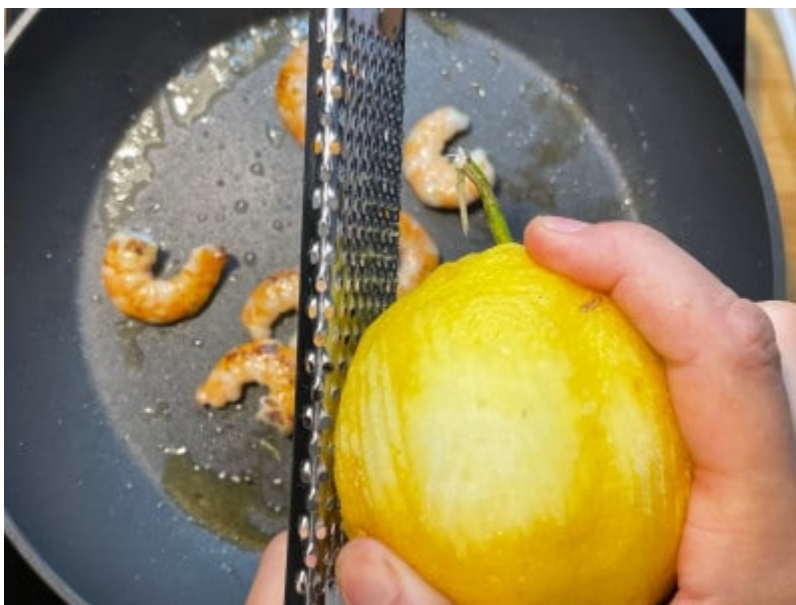
4 Pulisci i gamberi, sgusciali e privali del budello che hanno sul dorso aiutandoti con uno stuzzicadenti, sciacquali e asciugali con carta assorbente.





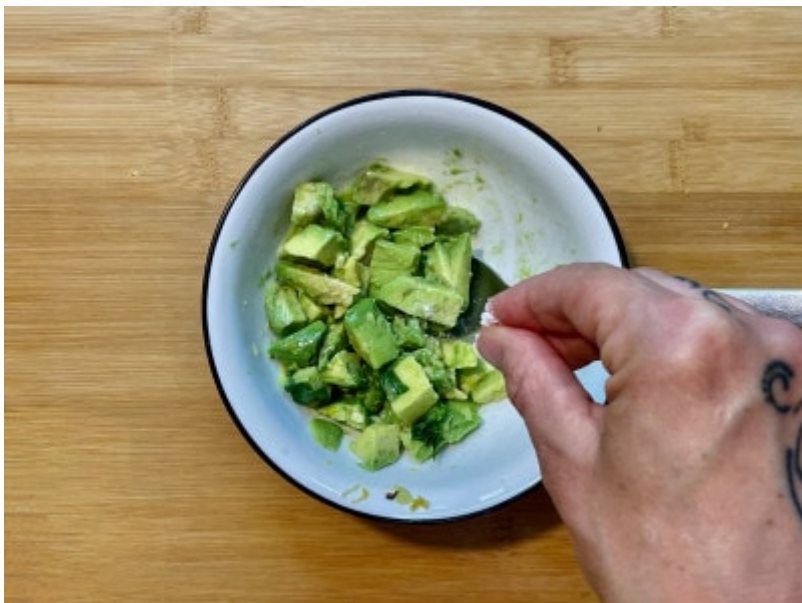
5 In una padella antiaderente versa un filo d'olio, adagia i gamberi e scottali qualche minuto per lato, poi salali e aggiungi un pizzico di pepe. Profuma in gamberi con della buccia di limone bio grattugiata, mescola e metti da parte.





- 6 Taglia a metà un avocado maturo, privalo del nocciolo e taglia la polpa a cubetti raccogliendola in una terrina. Condisci l'avocado con olio, sale , pepe e il succo di mezzo limone, infine, profumalo con foglie di basilico e la buccia del limone grattugiata e mescola.





7 Adagia l'avocado sulle cheesecake coprendone $\frac{3}{4}$ della superficie. Sulla parte restante adagia i gamberi scottati e servi.





CHEESECAKE SALATA IN VASETTO: ANTIPASTO ELEGANTE

La **cheesecake salata in vasetto** è una ricetta raffinata e originale, ideale per antipasti o aperitivi. Questo piatto unisce una base croccante di grissini, una crema di formaggio aromatizzata al basilico e limone, e un topping di gamberi e avocado fresco. Perfetta per stupire i tuoi ospiti, la cheesecake salata è facile da preparare e si presenta in porzioni monodose eleganti e pratiche. Scopri come realizzarla seguendo la nostra ricetta passo dopo passo.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Sostituisci i grissini con crackers o fette biscottate avanzate per evitare sprechi.

Prepara la base e la crema al formaggio in anticipo, guarnendo con avocado e gamberi solo poco prima di servire.

Per evitare che l'avocado si ossidi, condiscilo subito con succo di limone.

Se avanza del composto di grissini e burro, usalo per creare piccole tartellette salate.

COME CONSERVARE LA CHEESECAKE SALATA

Conserva la **cheesecake salata** in frigorifero per massimo 24 ore, senza il topping di avocado e gamberi. Guarnisci con avocado e gamberi solo prima di servire per evitare che l'avocado si annerisca.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Cheesecake con Philadelphia e gamberetti: ideale per cene e buffet speciali.

Tartine con mousse di tonno: un antipasto veloce e saporito.

Insalata di mare e avocado: un piatto fresco e leggero.

Crema all'avocado: una salsa versatile per accompagnare crostini o verdure.

Rotolo di salmone affumicato e ricotta: un antipasto originale e delicato.