

ANTIPASTI E SNACK

Mini cheesecake salate: eleganti e versatili per ogni occasione.

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Deliziose e scenografiche, le **mini cheesecake salate** con [pomodorini confit](#) sono ideali per buffet, aperitivi o cene festive. Scopri come prepararle facilmente e stupire i tuoi ospiti.

INGREDIENTI PER I POMODORINI

CONFIT

POMODORINI CILIEGINO 250 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

ZUCCHERO DI CANNA 5 gr

FOGLIE DI BASILICO

ORIGANO FRESCO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

COME FARE LE MINI CHEESECAKE SALATE

1 Versa i crackers in un mixer e tritali finemente, una volta tritati, aggiungi il burro freddo e amalgama bene il tutto. Ungi 4 anelli-coppapasta da 8 cm di diametro con un filo d'olio, poi fodera il loro interno con carta forno, l'olio servirà a tenere la carta ferma facendola aderire perfettamente. Dividi il composto nei 4 anelli preparati, lasciandone da parte giusto un cucchiaino che utilizzerai dopo. Dopo aver suddiviso il composto, livellalo bene, puoi utilizzare il coperchio in dotazione, se presente, o un batticarne liscio.

Sposta le basi per cheesecake in frigorifero mentre continui con le altre preparazioni





2 Lava una o due foglie di basilico e l'erba cipollina, poi tritale e tienile da parte





3 Versa la ricotta e il formaggio spalmabile in una ciotola, aggiungi le erbe, il sale, il pepe e un filo d'olio, poi mescola il tutto.





4 Immergi il foglio di colla di pesce in una ciotola con acqua fredda, passati un paio di minuti,

assicurati che sia morbido, poi strizzalo delicatamente e spostalo in una ciotola con il latte caldo in modo da sciogliere la gelatina.



- 5** Versa la panna fresca in una ciotola e montala leggermente con le fruste elettriche. Unisci la colla di pesce e la panna montata alla crema di formaggi e mescola delicatamente.





- 6 Sposta la crema di formaggi in una sac a poche, tira fuori le basi delle cheesecake dal frigorifero e aggiungi la crema sopra ogni disco, poi sposta di nuovo le cheesecake in frigorifero.



7 Lava i pomodorini, poi tagliali in due o in quattro parti, in base alle dimensioni, trita anche basilico e origano fresco





8 Versa un filo d'olio in una padella antiaderente, aggiungi uno spicchio d'aglio diviso in due parti e lascialo rosolare a fiamma dolce per pochi istanti.



9 Aggiungi i pomodorini, condisci con gli aromi tritati, lo zucchero di canna, il sale e un pizzico di pepe, continua la cottura per una decina di minuti, o fino a che i pomodori saranno asciugati e risulteranno leggermente caramellati.







10 Fai raffreddare i pomodorini confit, tira fuori le cheesecake dal frigorifero, sfilia i cerchi in acciaio e la carta forno dalle cheesecake. Ricopri il centro di ogni cheesecake con le briciole del composto tenuto da parte, infine decorale con i pomodorini confit e basilico fresco.

Le cheesecake sono pronte, puoi servirle subito o conservarle in frigorifero fino al momento di servirle





COME PREPARARE LE MINI CHEESECAKE SALATE CON POMODORINI

Le **mini cheesecake salate** con pomodorini confit sono un antipasto originale e sofisticato, perfetto per ogni occasione. Con una **base croccante** di cracker e un **ripieno cremoso** al formaggio, queste cheesecake salate si completano con il sapore dolce e caramellato dei pomodorini confit. Ideali per buffet o aperitivi, sono una scelta versatile che puoi personalizzare in base ai tuoi gusti.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Puoi sostituire i cracker con avanzi di pane tostato o grissini sbriciolati per la base, riducendo gli sprechi in cucina.

Personalizza il ripieno utilizzando ciò che hai in frigorifero: formaggi diversi, erbe aromatiche o salumi avanzati.

Per un tocco extra, aggiungi granella di frutta secca come pistacchi o noci sopra i pomodorini confit.

CONSERVAZIONE

Le mini cheesecake salate possono essere conservate in frigorifero per un massimo di 24 ore.

Non è consigliato il congelamento, poiché la consistenza del ripieno potrebbe alterarsi.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Vol-au-vent ripieni freddi: deliziosi bocconcini da personalizzare con mousse e creme.

Tartine rustiche con Obazda e salumi bavaresi: un antipasto ricco di sapori tipici della Baviera.

Crostini con crema di melanzane e pomodorini confit: perfetti per un tocco di dolcezza al tuo buffet.

Torta salata ai funghi e panna acida: una proposta vegetariana ricca e gustosa.

Boxty: soffici e leggeri, ideali per brunch o aperitivi.