

CANNAMELA

Cheesecake salata alla curcuma e prugne



Ingredienti

- 140g fette biscottate
- 90g burro fuso e freddo
- 55g parmigiano grattugiato
- 3 cucchiaini Curcuma macinata bio CANNAMELA
- 400g ricotta
- 2 uova
- 140g prugne denocciolate a spicchi
- 20g amido di mais o fecola
- qb sale
- 60g prugne



Porzioni
10 persone



Portata
Secondo



Tempo
30 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In forno



Kcal per
persona
232.1*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)



Preparazione

- 1** Base: porre le fette biscottate nel mixer e tritarle. Amalgamare il trito al burro fuso e freddo con 15g di formaggio e aromatizzare con un cucchiaino di curcuma macinata bio CANNAMELA.
- 2** Versare il composto nello stampo di Ø 20 cm, protetto con carta da forno e imburato sul bordo. Pressarlo bene livellandolo e facendo salire l'impasto lungo il bordo. Porre in frigo per 1 ora.
- 3** Farcia: passare la ricotta nel setaccio e aromatizzare con 2 cucchiaini di curcuma macinata bio CANNAMELA.
- 4** Aggiungere il restante parmigiano grattugiato(40g), le uova, l'amido di mais e il sale. Distribuire la metà della farcia sulla base, poi distribuire le prugne a spicchi.
- 5** Versate la farcia rimasta e livellare la superficie.
- 6** Infornare a 170° per 40 min. Sfornare e lasciare intiepidire.
- 7** Decorazione: lavare bene le prugne, tagliarle a spicchi e adagiarle sulla cheesecake. Tagliare a fette e servire.