

CANNAMELA

Cheesecake salata alla zucca ed erba cipollina



Ingredienti

- 180 g cracker salati
- 60 g burro
- qb pepe bianco macinato CANNAMELA
- Ingredienti per la farcia
- 1 cucchiaino Erba Cipollina Liofilizzata CANNAMELA
- 1 cucchiaino scalogno liofilizzato CANNAMELA
- 100 g taeggio
- 50 g parmigiano grattugiato
- 300 g zucca cotta e frullata
- 1 uovo
- 200 g ricotta
- qb sale
- per decorare fette di prosciutto crudo



Porzioni
8 persone



Portata
Secondo



Tempo
30 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In forno



Kcal per
persona
267.25*

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Base: tritare finemente i crackers, pepare, poi amalgamare il trito con il burro fuso e freddo. Versare il composto in uno stampo di 20x20 cm sul fondo foderato con carta da forno. Livellare la superficie compattandola e porre in frigo.
- 2** Farcia: lavorare la ricotta e aggiungere la purea di zucca, lo scalogno liofilizzato CANNAMELA e mescolare. Insaporire con il formaggio grattugiato, regolare di sale e unire l'uovo.
- 3** Aromatizzare con l'erba cipollina CANNAMELA.
- 4** Unire il taleggio a pezzetti.
- 5** Quando la massa sarà omogenea, versarla sulla base raffreddata livellando.
- 6** Porre la cheesecake in forno a 175° per 55 min.
- 7** Una volta cotta la preparazione, sfornarla e lasciarla raffreddare. Tagliare la cheesecake a cubetti e servire a piacere con fette di prosciutto crudo.