Cheesecake salata con prosciutto e noci

Data: 9 novembre 2017 | Autore: Maria Concetta Pelle



Per un aperitivo in compagnia di amici ecco una ricetta alternativa ai classici crostini o pizzette: la cheesecake salata. [MORE]

Ingredienti:

200 gr di fette biscottate
100 gr di burro fuso
350 gr di ricotta mista
130 gr di prosciutto cotto
30 gr di parmigiano reggiano
100 gr di gherigli di noci
pepe

procedimento:

Tritate le fette biscottate nel mixer fino a ridurle in farina, aggiungete il burro fuso tiepido ed amalgamate velocemente. Distribuite il composto in una teglia, pressatelo bene, livellatelo e ponete il tutto per almeno 1 ora in frigorifero.

Intanto preparate la crema al prosciutto e noci: dopo aver messo da parte le noci che seviranno per la decorazione finale, tritate le restanti con il prosciutto usando il mixer. In una ciotola schiacciate bene la ricotta usando una forchetta, unite il trito di noci e prosciutto, il parmigiano grattugiato, pepate ed amalgamate bene.

Prendete la teglia dal frigo e distribuite sopra la base anche la crema. Livellatela e decorate con i gherigli di noce. Tenete in frigorifero per almeno 2 ore.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/cheesecake-salata-con-prosciutto-e-noci/101345