



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002151 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 17 Mag 2018 alle ore 10:14

da MANUEL VITALE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Cheesecake dolce salato al baccalà e datterino giallo

Il tortino a base cheesecake con baccalà e datterino giallo è creato per un palato sfizioso e con ingredienti di primissima qualità, si compone in 3 strati che assaggiandoli nella loro completezza, rimarrete veramente di stucco e sorpresi.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 2 persone

80 g di baccalà deliscato e privo di pelle
80 g di datterino giallo
50 g di panna Hopplá non zuccherata
30 g di ricotta di bufala
25 g di Philadelphia
n.2 biscotti digestive classic
15 g di burro
n.1 foglio piccolo di colla di pesce
5 g di granella di pistacchio di Bronte IGP
30 g di formaggio grana grattugiato
1 punta di stelo di basilico

Strumenti di cottura

Pentolino, padella antiaderente

Preparazione

In una padella antiaderente calda mettere il grana grattugiato, aspettare che si fonde, toglierlo dalla padella e farlo raffreddare in un piattino. Sbriciolare in una ciotolina 2 biscotti digestive, aggiungere il burro precedentemente fuso, impastare e creare una base in un coppapasta rotondo di circa 10 cm.

Mettere metà del baccalà sbriciolato sopra la base dello stampino e riporre in frigo per 10 minuti.

Prendere il baccalà, metterlo a bollire per circa 5 minuti, poi toglierlo dall'acqua e raffreddarlo, tagliare i datterini gialli a metà, farli bollire per 5 minuti circa, togliere l'acqua e fare raffreddare. In una ciotolina mettere la panna hopplá, la ricotta, la philadelphia, i datterini gialli l'altra metà del baccalà precedentemente lessato e farli montare con un frustino automatico oppure con una planetaria, appena il composto sarà montato aggiungere la colla di pesce precedentemente sciolta in appena pochissima panna leggermente calda e poi raffreddata. Avendo così ottenuto un composto spumoso versarlo nel coppapasta che avevamo messo in frigo e farlo riposare per almeno 1 ora in frigo. Prima di servirlo togliere lo stampino e mettere sopra 2 pezzi di cialda di grana, una sbriciolata di pistacchi di Bronte IGP e adagiare una cima di basilico. Buon appetito!