



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002207 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 31 Mag 2018 alle ore 15:11

da ANGELO D'AMICO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Cheesecake al pomodoro

Una ricetta fresca e divertente mettendo in risalto le interessanti caratteristiche del pomodoro in un'espressione dolce. Ricetta ideata per il contest PomORosso d'Autore ma che potrete degustare presso Locanda Radici di Angelo D'Amico a Melizzano (BN) - www.locandaradici.it

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 6 persone

Per il biscotto (base)

Basilico 50 g

Biscotto 125 g

Burro 120 g

Per il ripieno

Zucchero 120 g

n. 4 tuorli

500 g ricotta di bufala

Buccia di limone e un pizzico di sale

Olio evo Fam q.b.

Per la copertura

175 g passata pomodoro La Fiammante

50 g acqua

n.1 cucchiaino di zucchero

5 g sale

Gelatina q.b.

Abbinamento: Confettura di pomodoro.

1Kg di pomodoro La Fiammante san marzano

300 g di zucchero

10 g di sale

Basilico n.20 foglie

Limone n.1 buccia

Prodotti utilizzati

Passata di pomodoro La Fiammante, olio evo Fam

Preparazione

Per il biscotto, frullare il burro con il basilico. Successivamente sminuzzare i biscotti e unirli al burro.

E stenderli in una teglia e lasciare solidificare.

Per il ripieno montare i tuorli con lo zucchero e un cucchiaino di olio evo .

Mantecare la ricotta e unirla ai tuorli.

Inserire il ripieno sulla base e cuocere in forno a 175°C per 20 minuti circa.

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Una volta cotta lasciare raffreddare e procedere con la copertura al pomodoro.

Per la copertura preparare un fondo di sedano e basilico e aggiungere il pomodoro, cuocere per 8 minuti.

Passare al colino e tamina ed aggiungere acqua, zucchero , sale, e gelatina. Far bollire per qualche minuto e con l' aiuto di un colino stendere la copertura sulla cheesecake e lasciare raffreddare.

Per la confettura: mettere tutti gli ingredienti descritti in una teglia, coprire con carta forno e portare a cottura a 100 ° per almeno 10 ore, ottenendo così la nostra confettura di pomodoro.

Vino consigliato

Moscato di Baselice - Masseria Frattasi