



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002057 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 27 Apr 2018 alle ore 12:59

da **CLAUDIA TURRINI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Dessert monoporzione al pomodoro

Una cheesecake senza cottura, con una base di frolla senza burro, ma con olio d'oliva. Preparata in versione monoporzione, perfetta da gustare al termine di un pasto oppure anche fuori casa in occasione di un pic nic. Fresca e colorata, ideale anche in estate.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

300 g passata di pomodoro
zucchero semolato q.b.
un pizzico di agar agar in polvere
200 g di ricotta
300 g di formaggio spalmabile
granella di nocciole q.b.
n.4 biscotti di pasta frolla senza burro.

Per la pasta frolla con l'olio d'oliva:

300 g farina
n. 1 uovo intero
100 g di zucchero
100 ml di olio

Strumenti di cottura

Teglia, forno.

Preparazione

Iniziare preparando la pasta frolla con l'olio d'oliva: in una ciotola porre 300 g di farina, 1 uovo intero, 100 g di zucchero e 100 ml di olio, lavorare con le mani ed incorporare poco per volta la farina setacciata. Continuare a lavorare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare per circa mezz'ora in frigorifero poi stendere l'impasto e ricavare dei biscottini rotondi. Infornare a 180° e cuocere in modalità statica per circa 10 minuti. Intanto preparare la farcia della cheesecake: setacciare la ricotta ed amalgamarla al formaggio spalmabile in modo da ottenere un composto liscio e cremoso, aggiungere qualche cucchiaino di zucchero e continuare a mescolare. In una padellina versare la passata di pomodoro, un cucchiaino di zucchero, mescolare e portare ad ebollizione, aggiungere un pizzico di agar agar e lasciare sul fuoco ancora per qualche minuto.

Ora non rimane che comporre la cheesecake nelle ciotoline monoporzione, io le ho scelte trasparenti perchè sono molto belli anche i colori.

Sul fondo porre un biscotto di pasta frolla all'olio. Poi versare qualche cucchiaino di crema di formaggio, livellare bene la superficie ed infine versare la gelatina di pomodoro, prima naturalmente che si sia raffreddata. Decorare con granella di nocciole.

La ricetta ha partecipato a:

Pomorosso D'Autore - In Sugo Veritas