



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002268 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 15 Giu 2018 alle ore 14:41

da GIUSEPPE VITIELLO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Gnocchi al tegamino di Wonka

Gnocchi di pasta di zucchero con l'aggiunta di marmellata di pomodoro, cheesecake con base frolla e aromatizzato al basilico.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

100 g di pasta di zucchero alla confettura di pomodoro
25 g passata di pomodoro
olio evo
120 g di cheesecake
qualche foglia di basilico

Prodotti utilizzati

Zucchero semolato, passata di pomodoro La Fiammante, pomodorini datterini la Fiammante, olio evo in polvere, uova, formaggio fresco, panna, limone zucchero a velo, maizena e burro.

Strumenti di cottura

Teglia per la frolla forno elettrico, pentola per la marmellata

Preparazione

Preparare l'impasto della frolla, preparare la confettura di pomodoro (zucchero e limone) ed unire solo il succo e la passata di pomodoro alla pasta di zucchero, e formare gli gnocchi. Si inizia con la crema della cheesecake, 100 g di formaggio fresco, 20 g di zucchero semolato, 20 ml di panna fresca, 10 g di maizena, 1 uovo, la scorza di 1/2 limone grattugiata e sentore di basilico (acqua al basilico), polvere di olio evo. Una volta ottenuta la crema versare nella ciotola sopra la sbriciolata di frolla e farla riposare nel frigo per 3 ore dopo si adagiano gli gnocchi sopra e qualche fogliolina di basilico per decorare

Vino consigliato

Prosecco