



Ricetta N. RE002025 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 06 Apr 2018 alle ore 09:53

da TIZIANO TERRACCIANO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Italian Bloody Mary Cheesecake

Una dolce che partendo dall'utilizzo della passata di pomodoro e dell'olio extra vergine di oliva si tramuta in una cheesecake che evoca i sapori del famoso cocktail Bloody Mary: con una base di frollini, olio extra vergine, miele, Worcestershire sauce e tabasco; ripieno di crema alla ricotta di bufala e pepe; copertura di glassa al passato di pomodoro, succo di limone e vodka; decorazione con sedano candito.

Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti per 10 persone

Ingredienti per la base:

250 g di frollini secchi

90 g di olio extra vergine di olive italiane

90 g di miele

n.10 gocce di Tabasco

n. 20 gocce di Worcestershire sauce.

Ingredienti per il ripieno:

500 g di ricotta di bufala

n.2 uova

120 g di zucchero

n.1 bustina di vanillina

pepe q.b.

Ingredienti per la glassa:

n.1 bottiglia di 680 g di passata di pomodoro La Fiammante

75 g di zucchero a velo

20 cl di vodka

5 cl di succo di limone

5 cl di succo di arancia

12 g di fogli di gelatina.

Ingredienti per la decorazione:

4/5 costine di sedano

400 ml di acqua

200 g di zucchero

Prodotti utilizzati

La passata de La Fiammante

Strumenti di cottura

Forno elettrico

Preparazione

Lavare il sedano, tagliarlo a piacimento e sbollentarlo per 10 minuti.

Togliere i pezzettini dalla pentola e versarli in acqua con ghiaccio.

Portare ad ebollizione 400 ml di acqua con 200 g di zucchero e versarvi i pezzetti di sedano sbollentati e far bollire a fiamma bassa per circa due ore. Togliere dal fuoco e disporre i pezzettini di sedano candito in un vassoio ricoperto di carta forno.

Macinare finemente i frollini e aggiungervi l'olio, il miele e le salse.

Disporre il composto sul fondo di una tortiera apribile di 24 cm e pressare con un batticarne o il fondo di un bicchiere.

In una ciotola mescolare con lo sbattitore le uova, lo zucchero, la vanillina e il pepe, per poi aggiungervi e amalgamare la ricotta.

Versare il composto sopra lo strato di biscotti compressi e infornare 30 minuti a 180°. Far raffreddare e poi mettere in frigo per un'oretta.

Nel frattempo preparare la glassa portando ad ebollizione il passato di pomodoro a cui abbiamo aggiunto la vodka, i succhi degli agrumi e lo zucchero a velo. Spegnerlo dopo un minuto e far intiepidire e incorporare la gelatina.

Far raffreddare il composto e versarlo sulla cheesecake.

Decorare con il sedano candito e riporre per almeno 2 ore in frigo.

Vino consigliato

Vodka tonic