

Cheesecake di salmone



Chiaccherando di ricette con la Dona, salta fuori che a Natale aveva preparato una cheesecake al salmone! Fino a quel momento la mia conoscenza si fermava a quelle dolci , la versione salata era assolutamente da sperimentare! Conoscendo la preparazione della cheesecake dolce è stato facile crearne una versione da antipasto! La versione che ti propongo è con il salmone, ma viene da sè che ne seguiranno altre...cheesecake al prosciutto, con verdure!

★ INGREDIENTI ★

1. 100 gr di burro
2. 250 gr di mascarpone
3. 5 panetti di formaggio spalmabile (philadelphia)

4. 2 uova
5. 200 gr di tuc + quelli per fare eventualmente la corona
6. 200 gr di salmone affumicato
7. semi di papavero qb per la guarnizione (è bella anche senza)

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- sbriciola i tuc
- sciogli il burro e amalgama con i tuc sbriciolati
- Fodera una tortiera a bordi estraibili con carta forno

★ PROCEDIMENTO ★

- Con l'impasto di biscotti prepara il fondo della tortiera facendo attenzione a pressare bene
- per una versione coreografica, disponi i tuc in orizzontale, adagiali con delicatezza e forma una corona
- In una ciotola sbatti le uova, aggiungi il formaggio ed il mascarpone ed infine il salmone tagliato a pezzetti
- Rovescia il composto sul fondo di biscotti
- Inforna a 160° gradi per 30'
- Una volta raffreddata, guarnisci una spolverata di semi di papavero
- Mettila in frigo per almeno due ore prima di servirla

Taglia a fette e gusta la tua cheesecake al salmone,
buon appetito!



