

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!





Ciambellone cacao e mascarpone



Questa ciambella al cacao con un cuore di mascarpone è buonissima! Rimane morbidissima ed è ottima sempre: a colazione a merenda

quando vuoi!

La ricetta che ti propongo secondo me si presta anche a variazioni per la farcia: ci vedo cucchiariate di nutella, di crema alla ricotta o qualcosa di croccante come mandorle o noci...largo alla fantasia!

★ INGREDIENTI ★

- 3 uova
- 250 gr. di zucchero
- 100 ml. di olio di semi
- 300 gr. di farina "00"
- 50 gr. di cacao amaro
- 1 bicchiere di latte intero
- 1 bustina di lievito per dolci
- zucchero a velo qb

Per la crema di mascarpone

- 250 gr. di mascarpone
- 100 gr. di zucchero
- 1 bustina di vanillina

★ PROCEDIMENTO ★

- Prendi un frullatore e inizia a sbattere le uova con zucchero in una ciotola capiente
- unisci l'olio a filo e la farina, continuando a sbattere
- unisci a mano il resto degli ingredienti
- Ora fai la crema per il ripieno della ciambella: mescola il mascarpone con lo zucchero e la

vanillina.

- imburra uno stampo da ciambella e versa metà dell'impasto al cacao
- con un cucchiaio versa al centro la crema al mascarpone ed infine copri con un altro stato del rimanente composto al cacao.
- inforna la ciambella a 180°C per 45 minuti circa

La ciambella al cacao è pronta: spolverizza con zucchero a velo e...slurp!



