



MINI CHEESECAKE DI TARALLINI NOSTRANI CON RICOTTA, POMODORI CONFIT E OLIO AL BASILICO

ricetta della scuola di cucina “Percorsi in cucina” di Bologna



Ingredienti per 4 persone

400 g ricotta
q.b. sale e pepe
20 ml Olio evo 100% Italiano Filippo Berio
150 g taralli pugliesi classici
100 g pomodori datterino colorati misti
q.b. basilico foglie
q.b. spicchi di aglio
q.b. zucchero semolato

Procedimento

Mettere la ricotta di capra in una bastardella, aggiungere sale, pepe, olio e mescolare bene il tutto in modo che gli ingredienti risultino omogenei, lasciare riposare in frigo. Nel mentre prepariamo il biscotto per la nostra cheesecake salata. Prendere i taralli, tritarli nel cutter con un goccio di olio evo, bisogna ottenere un composto sbriciolato compatto ma non troppo unto.

Procedimento per i pomodori confit: Prendere un tagliere e tagliate i pomodori a metà per il lungo riporli in una teglia con carta da forno e condirli con sale, pepe e zucchero semolato, versare un filo d'olio su tutti gli ingredienti. Cuocere in forno per 2 ore a 130°C. Una volta cotti lasciarli raffreddare, recuperare solo i pomodorini che li utilizzeremo come decorazione. **Preparare l'olio al basilico:** in un tegamino far bollire l'acqua con un po' di sale e sbollentare velocemente 5 secondi le foglie di basilico precedentemente pulite e lavate. Scolarle e metterle subito in acqua e ghiaccio per preservare il colore verde. In un piccolo tritatutto (o utilizzando un minipimer) tritare non troppo fini le foglie di basilico con l'olio, lasciarlo riposare. Comporre le mini cheesecake, fare una base di taralli all'olio utilizzando uno stampino tondo, mettere la ricotta in un sac à poche e formare uno strato sopra alla base di tarallo, decorare con i pomodorini confit e gocce di olio al basilico.