

LO SPEZIALE

# Cheesecake salata



Con  
confettura  
di pomodori  
rosa

*lospeziale.bio*

# Cheesecake salata

## INGREDIENTI

Crackers 50 gr | Burro fuso 30 gr  
Mascarpone 125 gr | Formaggio cremoso 125 gr | Robiola 100 gr  
Latte un goccio | Confettura di pomodori rosa | Erba cipollina

## PROCEDIMENTO

Sbriciolate i crackers in una ciotola e unite il burro fuso intiepidito. Amalgamate il tutto fino ad ottenere un impasto compatto e unto. Aiutandovi con un cucchiaino, utilizzate il composto ottenuto per rivestire il fondo di 3 bicchieri.

In un'altra ciotola, mescolate i formaggi tra di loro, aggiungendo un goccio di latte per rendere il tutto più cremoso. Ricoprite poi la base di crackers con il composto di formaggi, cercando di mantenere lo strato uniforme.

Sopra la crema, stendete un po' di **confettura di pomodori rosa** e decorate con erba cipollina tagliuzzata finemente.

Posate poi i bicchieri in frigorifero.

Confettura di pomodori rosa  
Certosa di Firenze

Scansiona e acquista.



lospediale.bio