



CUCINA CON NOI!

# Cheesecake salata con cavolo romanesco

Come preparare una cheesecake salata? Facile, con base di taralli sbriciolati, formaggio spalmabile e una copertura di cavolfiore saltato in padella.

## INGREDIENTI

100 g di Cavolfiore Romanesco Orogel

---

150 g di taralli

---

50 g di burro

---

200 g di formaggio spalmabile

---

100 g di ricotta

---

20 ml di panna

---

aglio

---

peperoncino fresco

---

erbe aromatiche

---

sale e pepe

---

olio evo

---



20



4



Facile



Contorni



Padella

#### Preparazione

1

Tritare i taralli con il burro morbido nel frullatore, fino ad ottenere la base della cheesecake.

2

Per la crema mescolare il formaggio spalmabile con la ricotta, la panna, sale e pepe. Aggiungere al composto un trito di erbe aromatiche e mescolare per ottenere una crema densa e omogenea.

3

Saltare in padella il Cavolo Romanesco con olio, aglio e peperoncino a piacere. Tritare una parte da aggiungere alla crema di formaggio.

4

Comporre la cheesecake con l'aiuto di un coppapasta: schiacciare nel fondo il composto di taralli sbriciolati e aggiungere la crema al formaggio con il cavolo. Guarnire con broccoli e qualche rondellina di peperoncino fresco.

