



RICETTA

BICCHIERINI DI CHEESECAKE ALLE ZUCCHINE



THYMUS CITRIODORUS



INGREDIENTI

Per 6 bicchierini circa:

- › Philadelphia 200 gr
- › Stracchino 50 gr
- › Panna fresca da montare 100 dl
- › Crackers 100 gr
- › Burro 30 gr
- › Colla di pesce in fogli 4 gr
- › 4 zucchine
- › Timo
- › Olio extravergine d'oliva
- › Sale
- › 3 pomodorini

TEMPI DI PREPARAZIONE

Tempo di preparazione: 20 min

PROCEDIMENTO

Taglia le zucchine a rondelle e cuocile in poco olio, con il coperchio, finché non saranno ammorbidite ma non troppo, aggiungi il timo, sale e frulla con il mixer a immersione. Metti la colla di pesce a mollo in acqua fredda per una decina di minuti. Frulla i crackers e unisci il burro fuso, quindi distribuisce il composto sul fondo dei bicchierini pressando bene. Strizza la colla di pesce, scalda appena metà dose della panna e aggiungila, insieme allo stracchino a tocchetti. Frulla per amalgamare bene il tutto. Lavora il philadelphia e amalgama la panna con lo stracchino, metti un quarto d'ora al fresco. Monta l'altra metà della panna e amalgama anche questa. Sala se lo desideri, quindi metti il composto nei bicchierini. Lascia al fresco almeno un'ora e servi con la crema di zucchine, tiepida o fredda a tuo piacere, decorando con uno spicchio di pomodorino.