

# Cheesecake al salmone e rucola



## Ingredienti

PER LA BASE: 250 g di tarallini

120 g di burro

PER LA FARCIA: 300 g di ricotta di mucca

50 g di stracchino

200 g di formaggio tipo "Philadelphia"

100 g di rucola

250 g di salmone affumicato

1 cucchiaio di semi di papavero

Questa è una ricetta versatile in quanto può essere servita sia come antipasto sia come secondo piatto e, perchè no, anche come piatto unico. E' semplice, facile, veloce, fresca e buona. Ecco come realizzarla:

Mentre fate sciogliere il burro in un pentolino, frullate finemente i tarallini con l'aiuto di un robot da cucina.

Aggiungete il burro ai tarallini e mescolate il tutto. Sistemate il composto in una tortiera a cerniera aiutandovi con il dorso di un cucchiaio per stendere e compattare la base. Preparate la farcia amalgamando in una ciotola la ricotta, lo stracchino e il formaggio cremoso, a cui aggiungerete la rucola accuratamente lavata e asciugata. Sistemate il composto all'interno dello stampo a cerniera e conservatelo in frigo per almeno 3 ore prima di sformarlo. Al momento di servire, sistemate sulla superficie le fette di salmone affumicato e decorate con i semi di papavero e qualche fogliolina di rucola.

Fonte: Il cucchiaio d'argento