



Cheesecake salata, senza cottura

Ingredienti

pane q.b.

mandorle a piacere

burro fuso q.b. per "legare" il pane

150 gr. di panna fresca

2 fogli di colla di pesce

200 gr. di robiola

300 gr. formaggio cremoso senza lattosio

prezzemolo q.b.

sale q.b.

pepe q.b.

parmigiano reggiano q.b.

olive nere a piacere

Avevo fatto un pane che non mi piaceva troppo, così l'ho fatto asciugare a fette in forno e poi tritato e mescolato con un po' di mandorle e burro fuso e steso in una teglia.

Poi ho scaldato la panna fresca a cui ho aggiunto la colla di pesce prima ammollata in acqua fredda.

Ho mescolato la robiola con il formaggio cremoso senza lattosio, prezzemolo, sale, pepe e un po' di parmigiano.

Ho aggiunto la panna tiepida e olive nere. Mescolato e steso sulla base e poi in frigo per almeno un paio di ore.