

# CHEESECAKE SALATA

## INGREDIENTI

Caprino | Basilico | Pomodori maturi di stagione | Burro | Sale | Pepe nero | Origano | Olio EVO | Gelatina alimentare in fogli

## BASE

- sbriciolare a mano i grissini e mischiarli con il burro leggermente fuso, effettuare uno strato di circa 1cm all'interno di uno stampo (coppa pasta) tondo, posizionato in una teglia pre-foderata con carta forno
- Lasciar cuocere la base per circa 15 minuti a 180°

## MOUSSE

- Amalgamare il caprino con una frusta elettrica all'interno di una ciotola con Olio evo, pepe nero e basilico tagliato a julienne, inserire il composto in una sac a poche.

## GELATINA DI POMODORO

- Sbollentare 2 pomodori precedentemente incisi a croce sulla parte inferiore, quando la pelle inizia ad arricciare raffreddare immediatamente in acqua e ghiaccio e successivamente pelarli.
- Tagliare i pomodori estraendo i semi dall'interno e privando la polpa del picciolo.
- Frullare molto finemente la polpa creando una salsa liscia e omogenea, se necessario filtrarla con un colino
- Scaldare una parte di salsa in un pentolino sciogliendo all'interno un foglio di gelatina alimentare precedentemente ammorbida in acqua, e sistemare di sale

## COMPOSIZIONE

- Prendere la base e riempire lo stampo con la mousse di caprino
- Creare uno strato di gelatina di pomodoro e mettere il tutto a riposare in frigorifero per circa 2 ore

## IL PIATTO

- sfornare la nostra cheesecake e posizionarla in un piatto, decorare con basilico fresco e tanta fantasia



**VALERIO TORRE** \_ Oltre ad avere una pizzeria da asporto vicino a Varese, Valerio condivide la sua passione con amici, clienti e pubblico sia sotto forma di chef a domicilio e in versione street food (con ape Car attrezzata con forno), sia come docente e formatore a diversi livelli – dall'amatore ai professionisti – sia mettendo a disposizione di imprenditori e titolari di locali la sua esperienza pluriennale affiancandoli nello sviluppo del loro business. Collabora inoltre come tecnico formatore e consulente di Molino Bongiovanni (TO).

**Torretta Pizza**

Via Piave 91, Azzate 21022 (VA) \_ Tel. 0332 458513 \_ [www.valeriotorre.it](http://www.valeriotorre.it) \_ [pizzachef@valeriotorre.it](mailto:pizzachef@valeriotorre.it)