



CHEESE CAKE TART SALATA AL SALMONE, ZUCCHINE E MENTA AL FORNO



Ingredienti

Pasta frolla salata

600 gr di burro

100gr di uova intere

150 gr di formaggio grattugiato

15 gr di sale

100 gr di zucchero

1 kg di farina

Crema Philadelphia

500 gr di Philadelphia

100 gr di salmone fresco

90 gr di pecorino

1 zucchina

180 gr di uova

Limone gratinato

Menta fresca

Sale qb

Procedimento

Procedimento della pasta frolla

Impastare il burro con la farina, quindi unire grana grattugiato, pepe, sale e il resto degli ingredienti.

Lavorare il meno possibile per evitare di dare elasticità all'impasto.

Far riposare in frigo tutta la notte.

Stendere come abitudine, formare a piacere e cuocere.

Cottura: 150°-160°C

Tempo: 12-15 minuti

Note: il grana si può sostituire con qualsiasi formaggio a pasta dura, come pecorino, emmental...

Crema cheesecake al Salmone

Rosolare 200 gr di salmone precedentemente cubettato con uno spicchio d'aglio, sfumare e insaporirlo con la buccia del limone, la menta e le zucchine stufate e tagliate a mirepoix.

Mescolate la Philadelphia il pecorino e le uova con un minipimer, salare a piacere e aggiungere il salmone aromatizzato.

Cuocere per 45/50' a 170° forno ventilato

Lasciar riposare per circa 4 ore