

Cheesecake al pesto e pomodorini colorati



Chi ha detto che la cheesecake debba essere solo dolce?

Ingredienti

- 100 g **Pesto alla Genovese Cuore**
- 180 g di cracker non salati
- 80 g burro
- 250 g ricotta
- 250 g formaggio spalmabile
- 200 g pomodorini
- 1 cucchiaio zucchero di canna
- sale
- Q.b. **Olio di Mais Cuore**

- **Portata: Antipasti**
- **Persone: 2**

<https://www.youtube.com/embed/Wmy7VtsDEw0?rel=0>

Preparazione

Cominciare sbriciolando i cracker per poi impastarli con il burro fuso e riempire il fondo dei bicchierini schiacciandovi bene dentro il preparato. Lasciare in frigorifero almeno 30 minuti.

Nel frattempo preparare la crema al formaggio mettendo in una ciotola il formaggio spalmabile, la ricotta, una presa di sale e una di pepe. Una volta ottenuta una crema, aggiungere il **Pesto alla Genovese Cuore** e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.

Successivamente riempire i bicchierini con la crema, avendo cura di livellarla bene. Lasciare riposare altri 30 minuti.

Affettare i pomodorini e condirli con una goccia di **Olio di Mais Cuore**, sale e pepe. Aggiungere quindi uno strato di **Pesto alla Genovese Cuore** nei bicchierini e completare con i pomodorini

La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Pesto alla Genovese



In particolare, i pomodorini gialli sono privi dell'acidità

abituale del pomodoro rosso, hanno un sapore più dolce e sono fonte di potassio e di vitamina C.