Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

MINI CHEESECAKE SALATE CON ROBIOLINO PARMAREGGIO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Robiolino

INGREDIENTI

- 2 confezioni di Robiolino Parmareggio
- 100 g tarallini classici
- 30 g burro
- 10 datterini colorati
- 20 g pesto di basilico
- 1 zucchina verde sottile
- 2 acciughe
- Q.b. olio EVO, sale e pepe
- 4 foglie basilico fresco

DESCRIZIONE

INGREDIENTI PER 3 PERSONE
TEMPO: 1 ORA
DIFFICOLTA': media

Tagliare a metà 5 datterini e a rondelle sottili la zucchina, mettere in una teglia con carta forno ben distanziati, condire con sale, olio e pepe. Cuocere in forno caldo a 180°C per 15 minuti.
In una ciotola mettere il robiolino e il pesto di basilico. Mescolare per ottenere una mousse liscia e omogenea. Versare in una sac à poche e mettere in frigo.
Tritare i taralli con 5 datterini, il burro e le foglie di basilico. Foderare la base del coppapasta con il composto di taralli, facendo pressione per compattare bene. Riempire con della mousse di robiolino, sfilare il coppapasta e ripetere operazione. Guarnire con datterini cotti al forno, rondelle di zucchine cotte al forno, le acciughine arrotolate e qualche foglia di basilico.