

CHEESECAKE SALATA CON CONFETTURA DI CIPOLLE DI CERTALDO



Cheesecake salata al bicchiere con confettura di cipolle di Certaldo preparata con ingredienti della tradizione gastronomica 100% Made in Tuscany, Certaldo Mugello e Valdinievole. Un piatto sofisticato, gustoso, elegante ed originale per sorprendere proprio tutti...persino voi stessi.

Cheesecake salata con confettura di Cipolle di Certaldo

La cheesecake salata al bicchiere con [confettura di cipolle rosse di Certaldo](#) preparata con ingredienti

semplici tipici della tradizione gastronomica toscana, si presenta elegantissima e sofisticata nella forma grazie ai bicchieri che fanno da scrigni trasparenti e alla lucentezza della confettura della cipolla di Certaldo che sovrasta una delicata crema di robiola e ricotta profumata all'origano e una base croccante di grissini al sesamo *home made*.



La cipolla di Certaldo un caposaldo della nostra Cheesecake salata

Della [cipolla di Certaldo](#), del suo gusto dolce e delicato, del suo forte legame con il territorio e di come prepararne un'ottima confettura, ne abbiamo largamente disquisito nell'articolo [Confettura di cipolle di Certaldo una conserva da Presidio Slow Food](#).

La crema della Cheesecake salata, la Robiola e la ricotta prodotte con latte 100% toscano

Per la crema della *cheesecake* ho scelto di utilizzare un formaggio fresco e una ricotta 100% *made in Tuscany*. In particolare come formaggio fresco ho scelto la Robiola, prodotta dalla storica fattoria del Mugello il Palagiaccio.

Azienda con sede a Scarperia che rappresenta la tradizione dell'allevamento per la produzione del latte in Toscana e che produce oltre ai latticini anche formaggi freschi, stagionati e carni. Per la ricotta mi sono orientata su quella di pecora prodotta da una delle aziende toscane che fanno parte del gruppo Alimentaria Valdinievole con sede a Ponte Buggianese nel Pistoiese.

I grissini al sesamo *home made*, base della nostra Cheesecake salata

Dalla voglia di nutrirsi con prodotti sempre più genuini nascono i grissini al sesamo, utilizzati in questa ricetta come base croccante della nostra cheesecake. Prodotti utilizzando pasta madre e una farina integrale macinata a pietra prodotta nel pratese, che sarà oggetto insieme alla ricetta dei suddetti grissini di un prossimo articolo qui su TuscanyPeople.

Ovviamente voi, per comodità potete utilizzare per la preparazione della cheesecake anche dei grissini acquistati, magari dal vostro fornaio di fiducia.

La cheesecake salata al bicchiere con confettura di cipolle rosse di Certaldo, una monoporzione di profumi e sapori toscani

La cheesecake salata così composta diventa un tributo ad alcune delle eccellenze gastronomiche toscane. In un bicchiere infatti si amalgamano, completandosi e sostenendosi a vicenda, i sapori e i profumi di questa terra che tanto ha da offrire per sperimentare in cucina, utilizzando prodotti della tradizione per creare piatti moderni e raffinati.



Ingredienti (per 2 bicchieri grandi o 4 piccoli).

- 80 g di grissini al sesamo
- 40 g di burro bio
- 175 g di Robiola il Palagiaccio
- 175 g di ricotta di pecora di Pienza Alival - Alimentaria Valdinievole
- un cucchiaino di olio Evo toscano bio Fattoria Ramerino
- origano qb
- 1 pizzico di sale
- confettura di cipolle rosse di Certaldo qb.



Preparazione

Iniziate preparando la base della vostra cheesecake salata. Sciogliete il burro a fuoco lento in un pentolino. Spegnete il fuoco e fatela raffreddare.

In una ciotola sbriciolate in maniera grossolana i grissini, unite il burro fuso e lavorate con una forchetta o con la punta delle dita fino ad ottenere un impasto, passatemi il termine, "sbricioloso".



Distribuite questo composto in 2 o 4 bicchieri, avendo cura di pressarlo e livellarlo bene. Trasferite i bicchieri in frigorifero e lasciate raffreddare la base della vostra cheesecake salata almeno per 1 ora.

In una ciotola lavorate a crema la ricotta e la robiola. Unite un po' di origano, un pizzico sale, l'olio EVO Bio Toscano e amalgamate il tutto.

Versate la crema ottenuta nei bicchieri, sopra la base di grissini e rimettete in frigorifero per almeno un'altra mezz'ora.

Prima di servire togliete i bicchierini di cheesecake salata dal frigorifero e completateli con una cucchiata di confettura di cipolle rosse di Certaldo e servite.



Cheesecake salata al bicchiere con confettura di cipolle rosse di Certaldo

[La cucina di TuscanyPeople:](#)

Se realizzerete la nostra ricetta della “Cheesecake salata al bicchiere con confettura di cipolle rosse di Certaldo” vi invitiamo a condividerla con noi, usando i nostri hashtag #TuscanyPeople e #LeRicettediTuscanyPeople, sui nostri canali social [Instagram](#) e [Facebook](#).

Le ricette più buone e le foto più belle verranno ripostate su instagram www.instagram.com/tuscanypeople

