

**Cheesecake di bufala
con salsa di olive
dolci pugliesi
Spirito Contadino**

GIANLUCA D'AGOSTINO



Gianluca D'Agostino



Cheesecake di bufala con salsa di olive dolci pugliesi Spirito Contadino

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

43 g zucchero • 24 g tuorli • 125 g formaggio di bufala morbido o altro formaggio • 80g di zucchero a velo • 150 g di panna montata • 4 g colla di pesce • **200 g olive dolci pugliesi Spirito Contadino** • 200 ml vino rosso

per il crumble salato:

150 g burro • 150 g zucchero • 150 g farina di mandorle
• 150 g farina 00 • 5 g sale

Procedimento:

montare con una frusta i tuorli con lo zucchero. Mescolare accuratamente il formaggio con lo zucchero ed unire insieme ai tuorli e lo zucchero montati.

Mettere a bagno in acqua fredda la colla di pesce e quando sarà morbida stemperarla in un tegame con 50 g di compost, congelare il tutto in stampi di silicone per poi sformarli.

Cuocere le olive nel vino per 10 minuti, denocciolarle e frullare il tutto ottenendo una salsa.

Mischiare gli ingredienti per il crumble senza impastare eccessivamente, lasciare riposare 2 ore in frigo e cuocerlo a piccoli pezzettini al forno per 15 min a 160° C o comunque fin a che non sia ben dorato.

Impiattare la cheesecake con sopra il crumble, la salsa di olive e zucchero a velo.

GIANLUCA D'AGOSTINO