ANTPASTI

Cheesecake di avocado e salmone affumicato

ingredienti

150 g di avocado
70 g di salmone affumicato
90 g di formaggio fresco spalmabile
100 g di pangrattato
50 g di burro
7 foglie di basilico fresco
un porro
il succo di 1/2 limone
olio extravergine d'oliva
sale, pepe nero

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

25 min

RIPOSO

2 ore

TEMPO TOTALE

2 ore 40 min

5 pezzi

procedimento

Preparare la base, mescolando il pangrattato con il burro fuso e un pizzico di sale. La quantità di burro dipende molto anche dal pangrattato e dalla sua umidità, io ho aggiunto anche un cucchiaio di olio extravergine che ha trasmesso il suo sapore. Mescolare fino ad inumidire il pangrattato e ottenere un composto granuloso che tende a compattarsi (similmente ad un gratin). Inserire in una teglia da muffin i pirottini di carta, quindi disporre il composto di pangrattato all'interno e livellarlo con le dita. Infornare a 180°C per circa 10-15 minuti.

Nel frattempo, aprire l'avocado praticando un taglio longitudinale; rimuovere il nocciolo centrale e la buccia, tagliare a cubetti la polpa e irrorarla con il succo di limone. In una terrina, disporre il formaggio fresco spalmabile, unire i cubetti di avocado sgocciolati dal succo di limone, le foglie di basilico tritato, regolare di sale, quindi mescolare con una forchetta, schiacciando la polpa di avocado con i rebbi al fine di ottenere una crema omogenea. Trasferire la crema ottenuta sulle basi preparate in precedenza, livellare e infornare di nuovo a 160°C per circa 15 minuti.

Nel frattempo, mondare il porro e tagliarlo a rondelle sottili. In una padella, scaldare il salmone e il porro insieme, a fuoco basso, per il tempo necessario ad ammorbidire e dorare appena il porro, avendo cura di spezzettare il salmone. Aggiungere olio solo se necessario.

Sformare le cheesecake di avocado, farle raffreddare e trasferirle in frigorifero a rassodare per un paio d'ore. Trascorso questo tempo, sformare delicatamente le cheesecake di avocado e rimuovere i pirottini. Coprire la parte superiore delle cheesecake di avocado con il salmone e il porro, quindi ultimare con una macinata di pepe nero. Conservare in frigorifero e servire fresche.