

Cliente: Federazione Latterie Alto Adige

Data: Giugno 2016

Prodotto: Brimi – Mozzarella Light

Testata: Oggi Cucino

Frequenza: mensile

€ 1,50

OGGI

CUCINO

IL PIACERE DELLA BUONA TAVOLA

**GUSTO E FANTASIA
TUTTI I SAPORI
DEL MEDITERRANEO**

**CRUDA E COTTA
MOZZARELLA
BIANCA BONTÀ**

**INSOLITA PASTA DI PIZZA
NUOVE IDEE
IN CUCINA**

**CUOCERE BENE E LEGGERO
A TUTTO VAPORE**

**ARROSTO DI TACCHINO
CON VERDURE
(RICETTA A PAG. 28)**

I menu della bella stagione

Sfiziose carni bianche

RCS N. 6 - Giugno 2016 - Mensile

POSTALCALLE 209 - 37060 ARZONNO (VI) - TEL. 0445/464111 - FAX 0445/464112 - WWW.EDIPRESS.COM - P. 01: 02/76007111 - P. 02: 76007111 - P. 03: 76007111 - P. 04: 76007111 - P. 05: 76007111 - P. 06: 76007111 - P. 07: 76007111 - P. 08: 76007111 - P. 09: 76007111 - P. 10: 76007111 - P. 11: 76007111 - P. 12: 76007111 - P. 13: 76007111 - P. 14: 76007111 - P. 15: 76007111 - P. 16: 76007111 - P. 17: 76007111 - P. 18: 76007111 - P. 19: 76007111 - P. 20: 76007111 - P. 21: 76007111 - P. 22: 76007111 - P. 23: 76007111 - P. 24: 76007111 - P. 25: 76007111 - P. 26: 76007111 - P. 27: 76007111 - P. 28: 76007111 - P. 29: 76007111 - P. 30: 76007111 - P. 31: 76007111 - P. 32: 76007111 - P. 33: 76007111 - P. 34: 76007111 - P. 35: 76007111 - P. 36: 76007111 - P. 37: 76007111 - P. 38: 76007111 - P. 39: 76007111 - P. 40: 76007111 - P. 41: 76007111 - P. 42: 76007111 - P. 43: 76007111 - P. 44: 76007111 - P. 45: 76007111 - P. 46: 76007111 - P. 47: 76007111 - P. 48: 76007111 - P. 49: 76007111 - P. 50: 76007111 - P. 51: 76007111 - P. 52: 76007111 - P. 53: 76007111 - P. 54: 76007111 - P. 55: 76007111 - P. 56: 76007111 - P. 57: 76007111 - P. 58: 76007111 - P. 59: 76007111 - P. 60: 76007111 - P. 61: 76007111 - P. 62: 76007111 - P. 63: 76007111 - P. 64: 76007111 - P. 65: 76007111 - P. 66: 76007111 - P. 67: 76007111 - P. 68: 76007111 - P. 69: 76007111 - P. 70: 76007111 - P. 71: 76007111 - P. 72: 76007111 - P. 73: 76007111 - P. 74: 76007111 - P. 75: 76007111 - P. 76: 76007111 - P. 77: 76007111 - P. 78: 76007111 - P. 79: 76007111 - P. 80: 76007111 - P. 81: 76007111 - P. 82: 76007111 - P. 83: 76007111 - P. 84: 76007111 - P. 85: 76007111 - P. 86: 76007111 - P. 87: 76007111 - P. 88: 76007111 - P. 89: 76007111 - P. 90: 76007111 - P. 91: 76007111 - P. 92: 76007111 - P. 93: 76007111 - P. 94: 76007111 - P. 95: 76007111 - P. 96: 76007111 - P. 97: 76007111 - P. 98: 76007111 - P. 99: 76007111 - P. 100: 76007111

Piccole cheesecake di fiordilatte e pomodoro

PREPARAZIONE: 30 minuti + riposo COTTURA: 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g di mozzarella tipo fiordilatte - 4 fette di Knäckebrot (pane croccante di segale) - 50 g di burro - 70 ml di panna fresca - 30 ml di liquido di governo della mozzarella - 4 pomodori - 3 fogli di gelatina da 2 g cadauno - 1 rametto di menta - 2 cucchiaini di origano secco - ½ spicchio di aglio - 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva - sale - pepe

Immergete in acqua fredda i fogli di gelatina per 10 minuti. Mettete in una padella i pomodori, tagliati a tocchetti, spellati e privati dei semi, con l'olio extravergine, una presa di sale, un pizzico di pepe, l'aglio sbucciato e l'origano. Fate cuocere per 8 minuti, frullate e unite 2 fogli di gelatina scolati e strizzati.

Frullate la mozzarella, tagliata in pezzi, con la panna fresca. In un pentolino fate scaldare il liquido della mozzarella, toglietelo dal fuoco e aggiungetevi l'ultimo foglio di gelatina, scolato e ben strizzato.

Unite il composto ottenuto alla crema di mozzarella, amalgamate, passate al setaccio e lasciate da parte.

Tritate nel mixer le fette di pane fino a ottenere una sorta di pangrattato, fate fondere il burro e aggiungete i due ingredienti in una ciotola. Schiacciate sul fondo di 4 coppapasta del diametro di 5 cm uno strato di pane, uno di crema di mozzarella e, infine, uno di pomodoro.

Riponete in frigo per almeno 15 minuti, o fino a quando le cheesecake saranno completamente rassodate, quindi sformate e servite su un piatto o un vassoio da portata.



PIÙ MAGRA

Preparata con latte vaccino dell'Alto Adige, questa mozzarella light ha il 30% di grassi in meno rispetto alla ricetta classica, ma mantiene tutto il suo sapore. La trovate nel banco frigo del super. Mozzarella Light, Brimi, 2x125 g. 1,99 €.

