

Cheesecake Salgada

INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

250g de bolachas de água e sal raladas
120g de manteiga com sal
200g de queijo fresco para barrar com alho e ervas
240g de queijo fresco de vaca ou de cabra
cortado em cubos
1 colher de sopa de azeite
2 folhas de gelatina incolor
150 ml de natas para bater
2 claras de ovo
75g de presunto fatiado picado grosseiramente
Sal q.b.
Pimenta q.b.
75g de fatias de presunto cortadas ao meio
e enroladas em rolinhos
Tomates mini rama q.b.
Rabanetes cortados em rodela finas q.b.
1 cenoura grande ralada
Pepino cortado em rodela finas q.b.
Azeitonas verdes recheadas com pimento q.b.



Tempo de preparação: 20 minutos + 2 horas
Custo: 12.00 € | Custo por pessoa: 1.00 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f21/cheesecake-salgada-42363/>

PREPARAÇÃO

1. Num tachinho leve ao lume a manteiga e deixe derreter em lume brando. Quando a manteiga estiver derretida, apague o lume e misture muito bem a bolacha ralada.
2. Numa forma com 26 cm de diâmetro e aro amovível, espalhe a bolacha. Acalque bem para que fique uma base compacta. Guarde no frigorífico até que a base fique rija.
3. Demolhe as folhas de gelatina em água fria durante 5 minutos. Passado os 5 minutos escorra bem as folhas de gelatina e dissolva em 2 colheres de sopa de água a ferver.
4. Numa tigela, coloque os queijos e o azeite. Tempere com uma pedrinha de sal caso o queijo fresco não seja salgado e pimenta. Bata tudo com a batedeira até que fique um creme homogéneo. Por fim, junte as folhas de gelatina e bata mais um pouco. Ao creme, junte o presunto picado e envolva com uma espátula.
5. Bata as natas até que fiquem bem consistentes. Junte às claras uma pedrinha de sal e bata-as até que fiquem em castelo.
6. Ao creme de queijo, envolva as natas e por fim, as claras em castelo. Espalhe o creme por cima da base de bolacha. Leve ao frigorífico até que a cheesecake fique fresca e solidificada.
7. Na hora de servir, passe com uma faca à volta do aro e retire-o. Por fim, cubra a gosto com as fatias de pepino, fatias de rabanete, cenoura ralada, os tomates, azeitonas e fatias de presunto. E está pronto a servir. Se quiser, pode acompanhar com uma salada de alface e agrião. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!