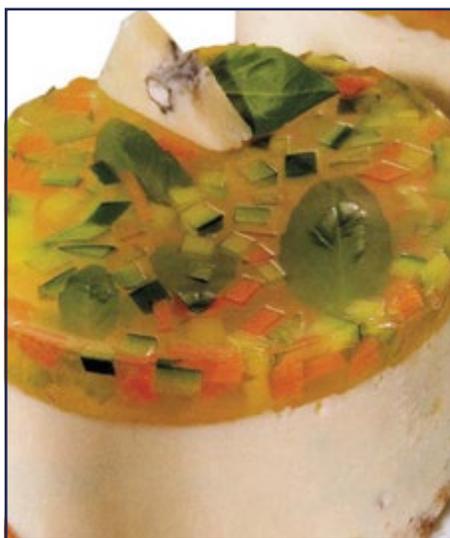


## Cheesecake vegetariano al Gorgonzola



ricetta  
difficile



30 min.



piatto a base  
di verdure

### Ingredienti

300 gr di Gorgonzola dolce  
250 gr di mascarpone  
100 gr di yogurt  
1 dl di latte intero  
5 fogli di colla di pesce  
15 foglie di basilico  
4 fette di pane in cassetta

succo di ½ arancia

Per la gelatina:

2 dl. di acqua

½ carota

½ zucchini tagliate a brunoise  
(piccola dadolata)

### Preparazione

Tagliate il pane a dadini, tostatelo in forno a 180° per circa 12 minuti, toglietelo dal forno e conditelo con sale, pepe, foglie tritate di basilico e il succo di ½ arancia, disponetelo sul fondo di uno stampo per torte del diametro di circa 15 cm.

Ammolate in acqua fredda i fogli di colla di pesce, in un pentolino fate raggiungere l'ebollizione al latte, togliete dal fuoco ed aggiungete sale, pepe, foglie di basilico, la gelatina e fate intiepidire; unitevi lo yogurt, il mascarpone ed il Gorgonzola precedentemente passato al setaccio o passato alla schiaccia patate; amalgamate il tutto e versate nella tortiera, fate refrigerare per almeno un'ora. Nel frattempo fate bollire l'acqua con il trito di zucchine e carote, levate dal fuoco ed unite la gelatina; fate raffreddare, tirate fuori dal frigorifero il cheese cake e versatevi sopra la gelatina, quindi decorate con le foglioline di basilico e rimettete in fresco per altri 10 minuti. Servite freddo, a piacere potete servirlo accompagnato da una misticanza di insalatine oppure da una dadolata di pomodoro fresco.