

## CHEESCAKE SALATA E COCKTAIL AL MOSCATO DI SCANZO DOCG

### INGREDIENTI (per 4 persone)

100 g di taralli  
50 g di burro  
150 g di formaggio fresco spalmabile  
150 g di formaggio tipo erborinato  
100 g di panna fresca  
3 g di colla di pesce  
4 fichi  
1 cucchiaio di zucchero di canna  
1 rametto di rosmarino  
70 g di pistacchi sgusciati  
ribes rosso q.b.  
sale, pepe, noce moscata q.b.

*(per il Cocktail al Moscato di Scanzo – dosi per 1 cocktail)*

50 ml di Moscato di Scanzo DOCG  
20 ml di Vodka  
20 ml di infuso al rosmarino  
20 ml di estratto di ribes rosso  
3 gocce di angostura  
2 cucchiaini di chiara d'uovo

### PREPARAZIONE

Tritate nel mixer i taralli. Sciogliete il burro e aggiungetelo ai taralli sminuzzati e amalgamate con cura. Disponete il composto in 4 pirottini e riponete in frigo per almeno 30 minuti.

Lasciate ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti.

Riponete in un polsonetto o in una bastardella il gorgonzola con 50 g di panna, e lasciate scaldare a bagnomaria. Ricordate che affinché l'operazione avvenga in maniera delicata e senza sorprese, dovrete tenere la fiamma bassa e l'acqua nel tegame non dovrà né toccare il polsonetto, né bollire in maniera violenta.

Togliete dal fuoco e passate la fonduta, in modo da ottenere un composto più blando possibile.

Strizzate la colla di pesce e lasciatela sciogliere nella fonduta.

Montate i restanti 50 g di panna ben ferma e unitela alla fonduta – ormai raffreddata – e al formaggio spalmabile.

Aggiustate di sale e pepe e regolate con noce moscata. Rifinite le vostre cheesecake e lasciate riposare in frigo per almeno 2 ore.

Tritate grossolanamente i pistacchi.

Lavate e asciugate delicatamente i fichi e tagliateli metà a fettine sottili, metà in quattro parti ciascuno.

Sciogliete in una padella una noce di burro con un rametto di rosmarino. Spolverizzate con un cucchiaino di zucchero di canna e caramellate i vostri fichi. Spruzzate con Moscato di Scanzo DOCG e glassateli.

Impiattate, decorando le cheesecake con fichi glassati al Moscato di Scanzo, granella di pistacchio e qualche bacca di ribes.

Servite con il vostro Cocktail, che avrete preparato come segue: fate bollire 1 lt d'acqua e lasciate in infusione 5 rami di rosmarino. Filtrate e riponete in frigo.

Estraete a freddo il succo di ribes rosso.

Separate il tuorlo d'uovo dall'albume.

Inserite tutti gli ingredienti nel vostro shaker senza ghiaccio. La prima shakerata (di un minuto), dovrà essere *dry*, ovvero senza ghiaccio.

Aprite accuratamente lo shaker, aggiungete 5 cubetti di ghiaccio e shakerate per un altro minuto.

Servite in una coppetta da cocktail, decorando con ribes e rosmarino.

