



Cheesecake salé au Prosciutto crudo del Grotto, au fromage Robiola et au Zincarlin

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 20 tranches de jambon cru du Grotto
- 800g pain rond artisanal complet ou aux céréales
- 280g fromage Robiola
- 160g fromage Zincarlin della Valle di Muggio
- 120g pistaches décortiquées

Préparation

1. Hacher grossièrement les pistaches.
2. Dans un bol, ajouter le fromage Robiola, le fromage Zincarlin et la moitié des pistaches.
3. Mélange jusqu'à obtenir un résultat lisse et homogène.
4. Couper le pain en deux dans le sens de la largeur, afin d'avoir la base d'une épaisseur d'environ 2cm.
5. Réserver la partie supérieure et diviser la base en 8.
6. Assembler la base et étaler la crème de fromages à sa surface.
7. Répartir les tranches de jambon cru du Grotto sur le gâteau (environ 2,5 tranches sur chaque morceau), saupoudrer avec les pistaches restantes et servir.
8. En découpant la base du pain avant de le farcir, il est plus facile de servir des portions individuelles une fois le pain réassemblé.