



# RICETTA

## CHEESECAKE DI ZUCCA

### INGREDIENTI

*150gr di biscotti secchi*  
*500gr di Philadelphia*  
*130gr di zucchero*  
*150gr di zucchero*  
*1 bustina di vanillina*  
*4 uova Bio*  
*2dl di latte*  
*350gr di polpa di zucca Bio*  
*caramello*

### PREPARAZIONE

*Pulire la zucca, tagliare a cubetti la polpa, cuocere per 20 minuti in una casseruola con latte e 30g di burro.*  
*Quando sarà morbida, schiacciare con una forchetta in modo da ottenere una purea.*  
*Lasciar raffreddare per 10 minuti e aggiungere 2 uova sbattute.*  
*Ridurre in polvere i biscotti.*  
*Mettere i biscotti in polvere in una ciotola e mescolare con 100g di burro fuso. Mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo e riporre in frigo per 30-40 minuti.*  
*Per il ripieno frullare il Philadelphia con lo zucchero, le uova e aggiungere la vanillina.*  
*Imburrare una teglia e cospargere di farina, stendere il composto di biscotti e burro sul fondo di una teglia facendo pressione con un cucchiaio, per ottenere la base.*  
*Versare la purea di zucca e il composto al formaggio sulla base.*  
*Mettere in frigo per alcune ore.*  
*Aggiungere del caramello e servire.*