

## Cheesecake salato al limone

Ricetta presa da un Donna Moderna di qualche mese fa.

100 gr di grissini (io ho usato dei crackers integrali fatti da me)  
100 gr. di burro  
350 gr. di ricotta  
60 gr. di pecorino grattugiato (io ho usato il parmigiano)  
3 uova (io ne ho messa una)  
2 limoni (o uno grosso tipo sorrento)  
pomodori secchi a pezzetti (io ho aggiunto del limone sotto sale a pezzettini)  
erbe miste tritate (io ho usato un misto secco provenzale)  
pepe nero, sale

Tritare i grissini e unire il burro sciolto, rivestire dei pirottini da muffin (o una tortiera) premendo bene e mettere in frigo almeno mezz'ora.

Frullare ricotta, scorza di limone tritata, succo di limone, pecorino o parmigiano, salare e pepare, unire le erbe, i pomodori a pezzetti e la scorza di limone sotto sale a pezzetti (facoltativa, vanno bene anche capperi e olive tritate).

Riempire col composto e cuocere in forno a 180 gradi per mezzoretta se nei pirottini, per 50 minuti se in tortiera, lasciare raffreddare prima di sfornare. Decorare con erba cipollina.

