



10 ricette facili e veloci

PER DARE PIÙ GUSTO
ALLE TUE CENE TRA AMICI



in collaborazione con


GialloZafferano



Le ricette, dal salato al dolce.

Scopri una selezione di ricette facili e veloci,
perfette da condividere con i tuoi amici:

Cheesecake salata con Philadelphia..... Pag. 4

Involcini di zucchini con Philadelphia e salmone..... Pag. 6

Pita vegan con Philadelphia Vegetale, pomodorini e avocado..... Pag. 8



Involcini di melanzane con Philadelphia Vegetale e asparagi..... Pag. 10



Rotolini di piadina con Philadelphia, salmone e avocado..... Pag. 12

Crostini di patate dolci con Philadelphia e pesce spada..... Pag. 14

New York cheesecake con Philadelphia..... Pag. 16

Cheesecake al limone..... Pag. 18

Cheesecake con fichi e miele..... Pag. 20

Cheesecake fredda ai frutti di bosco..... Pag. 22



Cheesecake salata con Philadelphia

La rivisitazione salata perfetta per un apericena a casa.

Difficoltà:
Media

Preparazione:
30 min

Dosi per:
6 persone

Ingredienti:

PER LA BASE (DA 18 CM)

Grissini ai cereali **100g**

Burro **80g**

PER FARCIRE

Philadelphia Original **720g**

Gelatina in fogli **10g**

Panna fresca liquida **100g**

Scorza grattugiata di $\frac{1}{2}$ limone

Origano **q.b.**

Sale fino **q.b.**

Pepe nero **q.b.**

PER GUARNIRE

Pomodorini misti **200g**

Parmigiano Reggiano DOP **20g**

Basilico **q.b.**

Maggiorana **q.b.**

Sale fino **q.b.**

Pepe nero **q.b.**

Preparazione:

1. Spezzettare grossolanamente i grissini e frullarli in un mixer fino a ottenere delle briciole finissime.
2. Trasferire il composto in una ciotola e unire il burro fuso, ormai intiepidito.
3. Mescolare fino a ottenere una consistenza sabbiosa.
4. Imburrare e foderare con carta forno uno stampo a cerniera da 18 cm.
5. Versare il composto nella base dello stampo e compattare con il dorso di un cucchiaio (o un batticarne).
6. Riporre in frigorifero a rassodare.
7. Mettere la gelatina in ammollo in acqua fredda per 10 minuti.
8. Scaldare la panna in un pentolino finché sfiora il bollore.
9. In una ciotola versare Philadelphia Original, aggiungere sale, pepe e la scorza grattugiata di mezzo limone.
10. Aromatizzare con l'origano secco e mescolare bene.
11. Strizzare la gelatina, unirla alla panna calda e mescolare fino a completo scioglimento.
12. Versare la panna nella crema di Philadelphia e mescolare con cura per amalgamare uniformemente.
13. Trasferire il composto nello stampo, livellare e decorare la superficie creando un motivo ondulato con il dorso di un cucchiaio.
14. Riporre in frigorifero per circa un'ora o fino a rassodamento.
15. Tagliare i pomodorini in quarti e condirli in una ciotola con olio, sale e pepe.
16. Sformare la cheesecake su un piatto da portata.
17. Decorare metà della superficie con i pomodorini conditi.
18. Completare con foglie di basilico, scaglie di Parmigiano e maggiorana fresca.



Ingredienti:

Zucchine **2**
Philadelphia Original **180g**
Salmone affumicato **100g**
Olio extravergine d'oliva **q.b.**

Sale fino **q.b.**
Pepe nero **q.b.**
Pepe rosa in grani **q.b.**
Menta **q.b.**

Preparazione:

1. Lavare e asciugare le zucchine, poi spuntarle e affettarle finemente nel senso della lunghezza con una mandolina o un coltello a lama liscia.
2. Grigliare le fette su una piastra rovente per circa 1 minuto per lato. Man mano che sono pronte, adagiarle in una pirofila e lasciarle raffreddare.
3. In una ciotola lavorare il Philadelphia Original con un pizzico di sale, pepe e un filo d'olio extravergine d'oliva. Aromatizzare con menta fresca tritata.
4. Sminuzzare finemente il salmone affumicato.
5. Per comporre gli involtini, disporre una fetta di zuccina su un tagliere, mettere un cucchiaino di crema su un'estremità e arrotolare.
6. Procedere fino a esaurimento degli ingredienti.
7. Guarnire ogni involtino con salmone tritato.
8. Disporre gli involtini su un piatto da portata e decorare con pepe rosa in grani e foglioline di menta fresca.
9. Servire.

Involtini di zucchine con Philadelphia e salmone

L'idea salvacena che stupisce tutti.

Difficoltà:
Facile

Preparazione:
30 min

Cottura:
10 min

Dosi per:
14 pezzi



Pita vegan con Philadelphia Vegetale, pomodorini e avocado

La ricetta go-to per le tue cene plant based.

Difficoltà:
Facile

Preparazione:
15 min

Cottura:
15 min

Dosi per:
4 pezzi

Ingredienti:

Pita **4**

Philadelphia Vegetale **200g**

Pomodorini ciliegino **400g**

Avocado maturo **2**

Rucola **q.b.**

Zucchero di canna **2 cucchiari**

Olio extravergine d'oliva **q.b.**

Semi di girasole **4 cucchiari**

Aceto balsamico **2 cucchiari**

Sale fino **1 pizzico**

Preparazione:

1. Tagliare a metà i pomodorini e rosolarli in padella con un filo d'olio. Unire lo zucchero di canna, l'aceto balsamico e un pizzico di sale.
2. Cuocere a fuoco medio per 10–12 minuti, finché i pomodorini risultano morbidi e il fondo risulta sciropposo. Lasciar intiepidire.
3. Scaldare leggermente le pita in padella o in forno, giusto il tempo necessario per ammorbidirle.
4. Spalmare sulla base interna un generoso strato di Philadelphia Vegetale.
5. Farcire con rucola e i pomodorini caramellati.
6. Tagliare a metà l'avocado, eliminare buccia e nocciolo, quindi affettarlo sottilmente.
7. Disporre le fette all'interno della pita.
8. Cospargere con semi di girasole e ripiegare la pita a metà.
9. Servire.



Involtini di melanzane con Philadelphia Vegetale e asparagi

Per chi cerca un'alternativa leggera, gustosa e 100% veg.

Difficoltà:
Facile

Preparazione:
15 min

Cottura:
15 min

Dosi per:
16 pezzi

Ingredienti:

Melanzane **2**
Asparagi **150g**
Philadelphia Vegetale **150g**
Olio extravergine d'oliva **q.b.**

Sale fino **q.b.**
Scorza di limone **q.b.**
Erba cipollina **q.b.**

Preparazione:

1. Lavare le melanzane, eliminare il picciolo e tagliarle a fette spesse circa 0,5 cm nel senso della lunghezza.
2. Scaldare una piastra e grigliare le fette di melanzana per 3-4 minuti per lato, salandole leggermente, finché saranno morbide e ben segnate.
3. Lavare gli asparagi, eliminare la parte legnosa del gambo e tagliarli in 2-3 parti a seconda della lunghezza.
4. Scaldare un filo d'olio in padella, aggiungere gli asparagi, salare e rosolarli per circa 3 minuti, lasciandoli croccanti.
5. Posizionare una fetta di melanzana grigliata su un tagliere e spalmare su tutta la lunghezza una generosa dose di Philadelphia Vegetale.
6. Aggiungere al centro un paio di pezzi di asparago.
7. Arrotolare la fetta di melanzana partendo da un'estremità per formare un involtino.
8. Ripetere l'operazione con tutte le fette e disporre gli involtini su un piatto da portata.
9. Completare con erba cipollina tritata e scorza grattugiata di limone.
10. Servire immediatamente.



Rotolini di piadina con Philadelphia, salmone e avocado

Il finger food facile e veloce per i tuoi aperitivi senza stress.

Difficoltà:
Media

Preparazione:
35 min

Cottura:
8 min

Dosi per:
4 persone

Ingredienti:

Piadine **4**
Philadelphia Original **200g**
Filetto di salmone abbattuto **300g**
Avocado **250g**
Pomodori ramati **1**

Succo di limone **50g**
Olio extravergine d'oliva **60g**
Scorza di lime **q.b.**
Sale fino **q.b.**
Pepe nero **q.b.**

Preparazione:

1. Eliminare eventuali lisce e la pelle dal salmone.
2. Con un coltello affilato, tagliarlo a fettine sottili in diagonale.
3. Disporre il salmone in una pirofila. In una ciotola, emulsionare il succo di limone con sale, pepe e 50 g di olio.
4. Versare la marinatura tra gli strati di salmone, coprire con pellicola e lasciar riposare in frigorifero per circa 1 ora.
5. Affettare finemente il pomodoro e l'avocado. Tenere da parte.
6. In una ciotola mescolare il Philadelphia Original con la scorza grattugiata di lime, l'olio rimanente, sale e pepe.
7. Amalgamare fino ad ottenere una crema uniforme.
8. Scaldare brevemente le piadine in padella (circa 1 minuto per lato).
9. Farcire ogni piadina con salmone marinato, fette di avocado e pomodoro, quindi aggiungere la crema di Philadelphia.
10. Ripiegare i lembi laterali verso il centro, arrotolare la piadina e tagliarla in sezioni spesse circa 2-3 cm.
11. Disporre i rotolini su un piatto da portata e servire.



Crostini di patate dolci con Philadelphia e pesce spada

L'antipasto ideale per iniziare una cena dal tocco gourmet.

Difficoltà:
Molto facile

Preparazione:
20 min

Cottura:
30 min

Dosi per:
4 persone

Ingredienti:

Patate dolci (o americane) **300g**
Philadelphia Original **250g**
Pesce spada affumicato a fette **80g**
Scorza di lime (da grattugiare) **1**
Mentuccia **q.b.**

Olio extravergine d'oliva **q.b.**
Sale fino **q.b.**
Pepe nero **q.b.**
Rosmarino tritato **q.b.**

Preparazione:

1. Lessare le patate dolci in acqua bollente per circa 25 minuti, finché saranno morbide e facilmente infilzabili con una forchetta.
2. Scolarle, lasciarle raffreddare e tagliarle in obliquo a fette spesse circa 1 cm, mantenendo la buccia.
3. Tritare finemente il rosmarino e trasferirlo in una ciotola.
4. Aggiungere olio, sale e pepe, poi mescolare per ottenere un condimento uniforme.
5. Spennellare le fette di patate con il condimento solo su un lato.
6. Scaldare una padella antiaderente e, quando sarà ben calda, adagiare le patate con il lato condito verso il basso.
7. Tostare a fuoco medio-alto per circa 2 minuti, spennellare anche il lato superiore e girare.
8. Tostare anche l'altro lato per altri 2 minuti.
9. In una ciotola lavorare il Philadelphia Original fino a renderlo morbido.
10. Formare delle quenelle con Philadelphia Original e adagiarle sopra le fette di patate tostate.
11. Aggiungere una rosellina di spada affumicato su ogni quenelle.
12. Completare con scorza di lime grattugiata e qualche fogliolina di mentuccia.



New York cheesecake con Philadelphia

Il grande classico da forno che conquista al primo morso.

Difficoltà:
Media

Preparazione:
30 min

Cottura:
1 h 20 min

Dosi per:
10 persone

Ingredienti:

PER LA BASE (DA 22 CM)

Biscotti secchi **360g**
Burro **300g**

PER IL RIPIENO

Philadelphia Original **750g**
Zucchero **100g**
Uova **2**
Tuorli **1**
Succo di limone **0,5**
Panna fresca liquida **150g**
Amido di mais (maizena) **40g**
Baccello di vaniglia **0,5**

PER LA COPERTURA

Panna acida **150g**
Baccello di vaniglia **0,5**

PER GUARNIRE

Frutti di bosco **200g**
Fragole **q.b.**
Menta **q.b.**

Preparazione:

1. Frullare i biscotti fino a ottenere una polvere fine, trasferirli in una ciotola e incorporarvi il burro fuso intiepidito. Mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.
2. Foderare la base di uno stampo a cerniera da 22 cm con carta forno. Versare metà del composto e compattare con il dorso di un cucchiaio.
3. Utilizzare i restanti biscotti per foderare anche il bordo interno dello stampo.
4. Riporre in frigorifero per 30 minuti.
5. In una ciotola sbattere le uova, il tuorlo e lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e cremoso.
6. Unire i semi di mezza bacca di vaniglia.
7. Aggiungere gradualmente il Philadelphia Original, amalgamando con una frusta. Unire poi succo di limone, amido di mais e panna.
8. Mescolare delicatamente.
9. Riprendere lo stampo dal frigorifero, versare la crema sulla base e livellare.
10. Cuocere in forno statico a 160 °C per 60 minuti, poi a 170 °C per altri 20 minuti. Lasciar raffreddare in forno spento con sportello aperto.
11. In una ciotola mescolare la panna acida con i restanti semi di vaniglia.
12. Spalmare sulla cheesecake fredda, lasciando un bordo di circa 1 cm.
13. Riporre in frigorifero per almeno 2 ore.
14. Al momento di servire, decorare con fragole a spicchi, lamponi, more, mirtilli, ribes e foglioline di menta.



Cheesecake al limone

Per chi ama concludere la cena con un tocco di freschezza.

Difficoltà:
Media

Preparazione:
40 min

Cottura:
6 min

Dosi per:
6 persone

Ingredienti:

PER LA BASE (DA 20 CM)

Biscotti secchi **200g**

Burro **100g**

PER IL RIPIENO

Ricotta vaccina **500g**

Succo di limone **100g**

Scorza di limone **2**

Formaggio fresco spalmabile **250g**

Zucchero a velo **150g**

Panna fresca liquida **100g**

Gelatina in fogli **10g**

PER LA COPERTURA

Succo di limone **60g**

Acqua **100ml**

Zucchero **80g**

Amido di mais (maizena) **15g**

Curcuma in polvere **0,25 cucchiaino**

PER GUARNIRE

Limone **1**

Menta **q.b.**

Zucchero **100g**

Acqua **80ml**

Preparazione:

1. Foderare uno stampo a cerniera da 20 cm con carta forno (consigliata una striscia di acetato per il bordo).
2. Tritare finemente i biscotti in un mixer, versare in una ciotola, unire il burro fuso, mescolare e distribuire il composto sul fondo dello stampo, pressando con il dorso di un cucchiaino per compattarlo.
3. Riporre la base in frigorifero per 30 minuti e mettere la gelatina in ammollo in acqua fredda per 10 minuti.
4. Spremere i limoni e filtrare il succo, mentre in una ciotola mescolare con una frusta ricotta e formaggio fresco spalmabile.
5. Aggiungere la scorza grattugiata dei limoni, unire lo zucchero a velo e il succo di limone, e mescolare.
6. Scaldare la panna in un pentolino e, appena sfiora il bollore, spegnere il fuoco.
7. Strizzare la gelatina e scioglierla nella panna calda mescolando velocemente.
8. Lasciare intiepidire, poi incorporare la panna al composto di formaggi.
9. Versare la crema sulla base di biscotti, livellare con una spatola e mettere in frigo per 2 ore.
10. Per la glassa, unire in un pentolino acqua, zucchero, succo di limone filtrato e maizena. Mescolare con una frusta e portare a bollore.
11. Spegnerlo il fuoco e aggiungere la curcuma, mescolando per farla sciogliere.
12. Lasciare intiepidire, versare la glassa sulla cheesecake, e riporre in frigorifero per almeno altre 2 ore.
13. Per decorare, tagliare il limone a fettine sottili (circa 1 mm).
14. In un pentolino portare a bollore acqua e zucchero, poi spegnere il fuoco e versare lo sciroppo caldo sulle fettine di limone e lasciare in infusione.
15. Sformare la cheesecake e decorare con le fettine di limone e foglioline di menta.



Cheesecake con fichi e miele

Per le cene d'estate che meritano un finale memorabile.

Difficoltà:
Media

Preparazione:
40 min

Cottura:
5 min

Dosi per:
8 persone

Ingredienti:

PER LA BASE (DA 24 CM)

Biscotti secchi **270g**
Burro **100g**

PER FARCIRE

Fichi viola **400g**
Yogurt greco **400g**
Miele millefiori **100g**
Formaggio fresco spalmabile **750g**
Panna fresca liquida **300g**
Zucchero a velo **60g**
Gelatina in fogli **8g**

PER GUARNIRE

Fichi viola **300g**
Miele millefiori **q.b.**
Menta **q.b.**

Preparazione:

1. Tritare i biscotti in un mixer, trasferirli in una ciotola, e con del burro previamente fuso mescolare bene fino a ottenere un composto uniforme.
2. Foderare uno stampo da 24 cm con carta forno e versarvi il composto.
3. Compattare la base con il dorso di un cucchiaio e riporre in frigo per 30 minuti.
4. Sbucciare 200 g di fichi, tagliarli grossolanamente e cuocerli in un pentolino a fuoco medio per circa 5 minuti, mescolando finché si disfano.
5. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare.
6. Mettere la gelatina in ammollo in acqua fredda per circa 10 minuti.
7. Scaldare il miele in un pentolino, spegnere al primo bollore e unire la gelatina strizzata.
8. In una ciotola unire yogurt greco e formaggio fresco spalmabile, mescolando con fruste elettriche o marisa.
9. Aggiungere il miele con la gelatina intiepidito e mescolare ancora.
10. In un'altra ciotola montare la panna con lo zucchero a velo fino a ottenere una consistenza spumosa e poi unire al composto di yogurt e formaggio.
11. Tagliare 200 g di fichi a fette sottili (2-3 mm), lasciando la buccia e distribuire i fichi cotti sulla superficie della base del dolce.
12. Versare metà della crema, livellare con una spatola e disporre le fette di fichi su tutta la superficie della crema.
13. Versare la crema rimanente e riporre in frigorifero per almeno 4-6 ore a rassodare.
14. Sformare la cheesecake e trasferirla su un piatto da portata.
15. Tagliare i fichi per la decorazione a fette sottili e disporli sulla superficie creando due cerchi concentrici. Guarnire con foglioline di menta fresca e un filo di miele.



Cheesecake fredda ai frutti di bosco

Il dolce perfetto da condividere con gli amici.

Difficoltà:
Molto facile

Preparazione:
20 min

Dosi per:
8 persone

Ingredienti:

PER LA BASE (DA 22 CM)

Biscotti secchi **200g**
Burro **100g**

PER IL RIPIENO

Formaggio fresco spalmabile **1kg**
Zucchero a velo **200g**
Panna fresca liquida **200g**
Gelatina in fogli **10g**
Baccello di vaniglia **1**

PER LA COPERTURA

Lamponi **150g**
Zucchero a velo **25g**

PER GUARNIRE

Mirtilli **50g**
Lamponi **50g**
Fragole **50g**
Menta **q.b.**

Preparazione:

1. Frullare i biscotti in un mixer fino a ridurli in polvere.
2. Trasferirli in una ciotola, aggiungere il burro fuso a temperatura ambiente e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo e sabbioso.
3. Versare il composto in uno stampo a cerniera da 22 cm rivestito con carta forno (consigliata anche una striscia di acetato lungo i bordi).
4. Compattare bene con il dorso di un cucchiaio fino a ottenere una base uniforme.
5. Riporre in frigorifero per 30 minuti.
6. Mettere la gelatina in ammollo in acqua fredda per 10 minuti.
7. In una ciotola unire il formaggio fresco spalmabile, lo zucchero a velo e i semi di una bacca di vaniglia.
8. Scaldare la panna in un pentolino, aggiungere la gelatina ben strizzata e mescolare fino a completo scioglimento.
9. Versare la panna nel composto di formaggio poco per volta, mescolando continuamente per amalgamare bene gli ingredienti.
10. Versare il composto nello stampo, livellare con una spatola e riporre in frigorifero per almeno 3-4 ore.
11. Trascorso il tempo di riposo, frullare i lamponi con lo zucchero a velo fino a ottenere una purea.
12. Filtrare la purea con un setaccio a maglie strette per ottenere una salsa liscia.
13. Tagliare le fragole in sei parti.
14. Sformare la cheesecake su un piatto da portata.
15. Versare la salsa di lamponi sulla superficie e decorare con lamponi interi, mirtilli, fragole e qualche fogliolina di menta.

con PHILLY
HAI TROVATO un
Amico



Scopri tante altre ricette
su philadelphia.it



Philadelphia Italia



@philadelphiaitalia