

## Tuscan cheese cake

Scritto da Serena Viva

Sabato 01 Settembre 2012 23:00

---



"La storia della ricetta di questo cheese cake nasce sulla strada dell'olio e del vino del Montalbano e sulle colline di Leonardo. Passeggiando tra i vitigni di Sangiovese, dai quali si produce il Chianti Montalbano DOCG, non ho resistito alla tentazione di raccogliere un bel grappolo maturo. Da qui l'idea di un molto poco "american", ma tanto "tuscan cheese cake" sognando l'autunno, la mia stagione preferita."

[Scarica la ricetta da qui](#)

## Tuscan cheese cake

Scritto da Serena Viva

Sabato 01 Settembre 2012 23:00

---

