

Ingredienti

1 confezione di biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

100g di formaggio da spalmare

50g di bresaola sminuzzata

Sale e pepe

1 cucchiaio d’olio extra vergine d’oliva

Uva e frutti rossi

Preparazione

In una ciotola versare: il formaggio, la bresaola, l’olio, sale e pepe.

Amalgamare tutti gli ingredienti.

Prendere dei coppa pasta del diametro dei biscotti. In un vassoio disporre i biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta da farcire (devono essere 8, due a persona).

Poggiare il coppa pasta sui biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta e farcire con la crema.

In ogni farcitura aggiungere un frutto rosso e un pezzo d’uva e poi coprite con un altro biscotto.

Spalmare un po di crema sulla superficie e decorare a piacere.

http://terrysaporitramandati.blogspot.it/2014/01/tortine-alluva.html