Ingredienti

200g di biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

500g di ricotta fresca di pecora

150g di zucchero semolato

150g di pistacchi tritati

100g di burro

2 uova

vaniglia

Preparazione

Sbriciolare i biscotti McVitie’s Original Digestives (con il mixer) e metterli in una ciotola.

Aggiungere il burro fusom la vanigliua e mescolare per ottenere una pasta.

Disporre, uniformemente, la psta ottenuta compattando bene con le mani, sul fondo di una tortiera da forno dal diametro di circa 24cm, dopo averla unta di burro e leggermente infarinata, dopodiché lasciare in frigo per un’ora.

Nel frattempo, mescolare bene la ricotta con lo zucchero, le uova e la vaniglia (si può girare tutto al mixer), si deve ottenere una crema piuttosto liscia per avere la sicurezza che tutti gli ingredienti siano incorporati bene.

Ottenuta la crema, aggiungere i pistacchim mettendone da parte una manciata da spolverare sulla superficie dopo la cottura e mescolarli senza frullare.

Inserire la crema di ricotta nella tortiera con la pasta di biscotti McVitie’s Original Digestives ormai fredda e dinfornare a 200° per circa 20 minuti.

Trascorso il tempo, tirare fuori dal forno, cospargere di pistacchi e far raffreddare completamente prima di consumare.

http://cannellaecannelloni.blogspot.com/2013/09/cheesecake-alla-ricotta-e-pistacchi.html