

Ingredienti:

Per la base:

250 g di biscotti McVitie’s Original Digestive

130 g di burro

Per il ripieno:

400 g di ricotta

300 g di mascarpone

8 g di di gelatina

q.b. di latte

200 g di mortadella

q.b. di erba cipollina

q.b. di pepe

1 pizzico di sale

Preparazione

Sbriciolare i biscotti e aggiungere il burro sciolto e lavorarlo. Metterlo in uno stampo di 20cm precedentemente imburrato e con la carta forno.

Schiacciare il composto aiutandosi con il dorso di un cucchiaio e metterlo in frigo.

In una ciotola mettere la ricotta, il mascarpone, un pizzico di sale, un po’ di pepe la gelatina precedentemente immersa in acqua fredda e poi sciolta in un po’ di latte e, infine, l’erba cipollina tritata finemente.

Amalgamare il tutto e versare la metà del composto nello stampo, adagiare delle fette di mortadella e coprire con il composto rimanente, livellare e mettere in frigo per almeno 3 ore. Un volta raffreddata guarnite con le fette di mortadella arrotolate a rosa e con l’erba cipollina.

www.instagram.com/tiziana.foodlove/