Ingredienti:

BASE:

100 g di biscotti McVitie’s Original Digestives

70 g di burro fuso

50 g di pistacchio frullato

q.b. Sale e pepe nero

CREMA:

250 g di formaggio spalmabile

2 cucchiai di pesto di pistacchio salato

50 g di mortadella

Preparazione

Frullare tutti insieme gli ingredienti per la base fino ad ottenere un impasto sabbioso e appiccicoso. Metterlo negli stampi e far riposare in frigo per qualche ora.

Frullare poi tutti gli ingredienti previsti per la crema e poi farcire le basi per le mini cheesecake.

Lasciar riposare in frigo per 2 ore circa e poi servire.

www.instagram.com/rosanella.vella/