



Cheesecake salata con pistacchi e mortadella - ricetta per il Bimby

Ingredienti

Per la base:

170 g Tuc (io ho utilizzato quelli al sapore di rosmarino)

30 g pistacchi

100 g burro

Per la farcia :

70 g mortadella affettata

30 g pistacchi

250 g mascarpone

250 g ricotta

Per decorare:

40-50 g di mortadella affettata

granella di pistacchi

Questa ricetta l'ho trovata sul web e l'ho proposta ad un recente raduno: non ne è rimasta neanche una briciola...

E' gustosa, fresca e l'ideale per un buffet, un pranzo o una cena estiva.

Veloce da preparare anche senza Bimby.

Mettere i Tuc nel boccale del Bimby insieme ai pistacchi **10 sec vel 7**.

Aggiungere il burro fuso e azionare ancora **10 sec vel 5 /6**.

Trasferire in uno stampo tipo da pan bauletto (in carta o in alluminio così potrete tagliare i lati e sfilare la cheesecake per trasferirla su un piatto da portata), livellare e mettere in frigo. (Con questa dose di ingredienti io ho utilizzato 2 vaschette di alluminio di circa cm. 21x12 h 6 la cui confezione indicava per 3 porzioni).

Intanto preparare la farcia mettendo la mortadella e i pistacchi nel boccale per **3-4 sec vel 6/7**, aggiungere ricotta e mascarpone, aggiustare di sale e amalgamare **10 sec vel 4**.

Riprendere lo stampo e sistemare la farcia.

Trasferire sul piatto da portata e decorare a piacere con le fette di mortadella e la granella di pistacchio.