

ROTOLINO ROSA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 fette di mortadella,
- 100 g di formaggio da spalmare,
- 8 gherigli di noci,
- 20 pistacchi,
- sale,
- pepe.

In una ciotola mescolate bene il formaggio per renderlo ancora più cremoso.

Unitevi i gherigli tritati e i pistacchi tagliati a pezzettini.

Salate e pepate.

Mescolate con cura.

Distendete bene le fette di mortadella e spalmatele con il composto di formaggio.

Arrotolate formando due cilindretti.

Avvolgeteli strettamente nella carta di alluminio girando le estremità come se fossero caramelle.

Tenete in frigo fino al momento di servire.

Scartate, tagliate a fettine di due millimetri, disponetele in fila leggermente accavallate e portate a tavola.

Servite con crackers non salati o pane scuro