

## SCHIACCIAE CON CREMA DI MORTADELLA E PISTACCHI



Stare cercando la ricetta per un antipasto che sia raffinato e sfizioso ma allo stesso tempo semplice da realizzare? Ecco una gustosa soluzione: schiacciate con crema di mortadella e pistacchi! Per realizzare questo delizioso finger food sarà sufficiente preparare la crema di mortadella frullando questo salume con un po' di panna e del Philadelphia e guarnire il tutto con pistacchi tritati. L'abbinamento tra il sapore delicato della mousse alla mortadella e il gusto più saporito dei pistacchi e delle schiacciate crea un piacevole contrasto.

### Ingredienti per 12 schiacciate:

Panna fresca liquida, 60 gr  
 Philadelphia 70 gr  
 Pepe nero macinato q.b.  
 Mortadella a fette 100 gr  
 12 schiacciate  
 Pistacchi salati, tritati 10 gr

### Preparazione:

Per preparare le schiacciate con crema di mortadella e pistacchi iniziate dalla mousse: nella tazza di un mixer frullate la mortadella (1), aggiungete la panna e il formaggio Philadelphia (2-3),



quindi frullate il tutto fino ad ottenere un composto cremoso ed omogeneo (4). Trasferite ora la mousse in una sac-à-poche munita di bocchetta stellata: siete pronti per comporre i vostri finger food. Su ogni schiacciata ponete un ciuffetto di crema (5), quindi guarnite con una spolverata di pistacchi tritati e del pepe nero macinato (6). Voilà: le schiacciate con crema di mortadella e pistacchi sono pronte, semplicissime da realizzare e di grande effetto!

### Conservazione:

Consigliamo di consumare subito le schiacciate con crema di mortadella e pistacchi, pena la perdita della loro croccantezza, ma se lo desiderate potete conservarle in frigorifero al massimo per un giorno.

La crema di mortadella può essere conservata in frigorifero, chiusa in un contenitore ermetico, per un paio di giorni al massimo.

### Consiglio:

Se preferite, con lo stesso procedimento potete preparare un'ottima mousse al prosciutto cotto da sostituire alla crema di mortadella.