



Come, quando, vuoi.



Ricetta con Party Sfoglia Mini Stars Dailybread

Canestrini golosi con pistacchio e mortadella

Ingredienti

- 12 canestrini Mini Stars
- 3 cucchiaini di pistacchi non salati senza cuticola
- 120 g mortadella
- 130 g formaggio spalmabile o crescenza
- un pizzico di sale
- olio extravergine d'oliva q.b.

Preparazione

Frulla i pistacchi non salati e tienine da parte 1 cucchiaino per la guarnizione finale.

Aggiungi nel frullatore, assieme ai pistacchi già tritati, anche la mortadella spezzettata, il formaggio fresco spalmabile, un pizzico di sale, un cucchiaino d'olio extravergine di oliva e frulla tutti gli ingredienti, sino ad ottenere una crema morbida e densa.

Nel frattempo preriscalda il forno a 180°C e, una volta raggiunta la temperatura, inforna a mezza altezza le Mini Stars DailyBread per circa 3/5 minuti. Una volta preparate, lasciale raffreddare per 1/2 minuti e farcisci con il ripieno goloso appena realizzato.

Decora con una spolverata di pistacchi tritati precedentemente tenuti da parte e servili come antipasto.