

TORTE SALATE

# Cheese cake al pesto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

100 g fette biscottate  
80 g burro  
450 g ricotta  
30 g basilico  
20 g pinoli  
1 spicchio di aglio  
8 g di gelatina in fogli  
3 cucchiari di latte  
olio  
parmigiano.

## PREPARAZIONE

**1** Sbriciolare le fette biscottate nel mixer e amalgamarle al burro sciolto.

Versare il composto in una teglia con cerniera rivestita con carta da forno e lasciare in frigorifero.

Nel frattempo preparare il pesto col basilico, pinoli, aglio, olio e una manciata di parmigiano.

Aggiungere la ricotta ed infine la gelatina sciolta in 3 cucchiari di latte.

Versare sulla base, livellare e lasciare in frigorifero per almeno un paio d'ore. Guarnire con pomodorini.