

Crostini caldi con pere, gorgonzola e noci (Antipasto)



Preparazione

Tagliare la baguette a fettine diagonali spesse 1 cm. Sbucciare una pera williams e tagliarla a fettine di 3 mm. Disporre i crostini tagliati su una piastra da forno e sopra mettere per ognuno una fettina di pera.

Sopra la pera mettere un pezzetto di gorgonzola stando attenti a non metterne troppo perché poi sciogliendosi uscirà dal crostino. Tritare un po' di gherigli di noce e cospargere i crostini con questi, poi infornare a 180° per 10 minuti. Ecco pronti questi crostini favolosi! Vanno assolutamente mangiati caldi appena sfornati!

Consigli

Per assaporare al meglio un antipasto goloso come quello a base di crostini con pere, gorgonzola e noci, vi suggeriamo di stappare una bottiglia di Pinot Rosa frizzante.

Curiosità

Il gorgonzola non sarebbe in realtà originario dell'omonimo paese in provincia di Milano, ma piuttosto di Pasturo di Valsassina, un luogo in cui questo formaggio può stagionare perfettamente grazie ad alcune grotte con temperature ideali su tutto l'arco dell'anno.

Informazioni

Preparazione 15 minuti

Cottura 10 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Pere 100 grammi (williams)

Filoncino 200 grammi

Gorgonzola 100 grammi

Noci 100 grammi