
STUZZICHINI DI ROBIOLA E GAMBERETTI

Ingredienti per 6 persone:

- 18 crackers,
- 18 gamberetti,
- 400 g di formaggio robiola,
- maionese pronta,
- olive verdi snocciolate,
- finocchietto.

Mettete la robiola in una ciotola.

Unitevi 3 cucchiaini di maionese pronta.

Mescolate bene gli ingredienti con un cucchiaio di legno, finché saranno perfettamente amalgamati.

Scottate, scolate e sgocciolate i gamberetti.

Spremete l'impasto di robiola e maionese sui crackers, con il sac-à-poche munito di bocchetta spizzata.

Disponete gli stuzzichini sul piatto da portata e completateli con i gamberetti e le olive verdi snocciolate.

Guarnite con un po' di finocchietto, quindi servite.