
BIGNÈ ALLA CREMA DI FORMAGGI

Ingredienti per 4 persone:

- 16 bignè piccoli
- 100 g di formaggio gorgonzola
- 100 g di formaggio fontina
- 100 g di formaggio provolone
- 15 cl di panna
- sedano
- noce moscata
- pepe bianco
- sale

Suddividete la panna in tre parti uguali e versatela in altrettanti pentolini.

In uno si mette il gorgonzola a pezzetti, in un altro la fontina e nel terzo il provolone.

A fuoco basso fate sciogliere i formaggi nella panna mescolando.

Quando le creme sono dense, salate e spegnete.

Nel gorgonzola unite un cucchiaino di foglie di sedano tritate, nella fontina un pizzico di pepe bianco e nel provolone la noce moscata.

Riempite con le creme i bignè, disponeteli a piramide e servite.