

BRUSCHETTE AL GORGONZOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane casereccio
- 100 g di formaggio gorgonzola piccante
- 10 cl di vino marsala
- 150 g di burro

Servendovi di una griglia rovente, bruscate le fette di pane per pochi minuti e ancora calde e croccanti spalmatele con metà del burro.

Subito dopo, in una terrina, lavorate a crema il gorgonzola incorporando insieme il burro ammorbidito e il Marsala e continuate a mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Per finire, spalmate la crema ottenuta sulle fette di pane e servite.