

CROSTINI AL GORGONZOLA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane casereccio
- 60 g di formaggio gorgonzola piccante
- 50 g di formaggio stracchino
- peperoncino in polvere

In una ciotola mescolate a lungo i formaggi fino ad ottenere una crema quasi omogenea; insaporite il tutto con poco peperoncino.

Distribuite il composto sulle fette di pane e passatele in forno caldo (170 C) per cinque minuti.

Disponetele su un piatto da portata e servitele ben calde.