

## CROSTINI AL GORGONZOLA

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- sale
- zucchine (250gr)
- Brandy (40ml)
- 2 carote
- melanzane (200gr)
- mascarpone (50gr)
- 1 porro
- Gorgonzola (50gr)
- 1 lattuga
- noci sgusciate (40gr)
- mandorle dolci sgusciate (40gr)
- Sfoglia Leggera Findus (500gr)

### Come si prepara

Lasciare scongelare la Sfoglia Leggera Findus in rotoli già stesi, per almeno un'ora, tagliarla in tanti rettangoli delle dimensioni di cinque centimetri per sette.

Mettere i rettangolini di Sfoglia Leggera Findus su una teglia foderata da carta da forno e cuocerli a 180 gradi finché saranno dorati.

Pulire le verdure, porro, zucchine, carote, melanzane, tagliarle a listarelle e soffriggerle a fuoco vivo per 5 minuti nell'olio.

In una ciotola, mescolare e lavorare con cura i due tipi di formaggio con il Brandy.

Disporre su ogni tartina, un cucchiaino di crema di formaggio, adagiarvi sopra una foglia di lattuga e poi le verdure soffritte.

Spolverizzare con le mandorle tritate, decorare con i gherigli di noci e servire.

**Difficoltà: 2**

**Tempo: 70**





## Tags

tartine, antipasti freddi, occasioni speciali, pane, pizza, crostini, snack, buffet, Crostini al gorgonzola, new, feste, tradizionale, mediterraneo