

CROSTINI ALLA PANCETTA DI FABRIZIA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- rosmarino
- pancetta fresca (100gr)
- mascarpone (50gr)
- Gorgonzola (100gr)
- pancarrè (4 fette)

Come si prepara

Togliere la crosta alle fette di pane.

Preparare una crema con il gorgonzola, il mascarpone e il rosmarino.

Spalmarla sulle fette di pane avendo cura di tagliare ogni fetta in quattro bocconcini, su ognuno aggiungere una fettina di pancetta e infornare per pochi minuti.

Difficoltà: 2

Tempo: 20

Tags

finger food, pane, pizza, crostini, snack, aperitivo, Crostini alla pancetta