

Crostini sedano e gorgonzola

I **crostini sedano e gorgonzola** sono un antipasto molto semplice e veloce da preparare, dal sapore forte e tipico del gorgonzola, che viene esaltato dalla nota fresca del sedano.

I **crostini sedano e gorgonzola** sono ottimi appena preparati così il pane si mantiene croccante. Si possono gustare anche come aperitivo o per un buffet, assieme a un vino bianco frizzante servito molto freddo.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **180Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- ricetta **vegetariana**

INGREDIENTI

- 120 g di Gorgonzola dolce e cremoso
- 1 costa di sedano
- 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva
- Erba cipollina
- 100 g di pane tipo baguette o sfilatino
- Pepe nero macinato al momento

PREPARAZIONE

- Tirare fuori il gorgonzola dal frigo in modo che intiepidisca. Ci vorrà almeno una mezz'ora.
- Lavorarlo quindi con una forchetta per renderlo cremoso e più facilmente spalmabile. Se fosse molto duro aggiungere poco latte.
- Lavare il sedano e affettarlo nello spessore di mezzo centimetro circa. Preferire la parte interna o le coste più sottili.
- Condire il sedano in una ciotola con appena un filo d'olio.
- Lavare l'erba cipollina e tagliuzzarla sottilmente con le forbici.
- Affettare la baguette a fettine sottili (in genere 3 a testa) e tostarle brevemente sotto il grill del forno o nel tostapane.
- Spalmare il gorgonzola sulle fette di pane, quindi unire il sedano e spolverizzare con l'erba cipollina.
- Unire una macinata di pepe e servire.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

