

ANTIPASTI E SNACK

# Crostini di gorgonzola e cioccolato

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

Pancarré

gorgonzola piccante

cioccolato amaro al 70%.

## PREPARAZIONE



**2** Tagliare le fette di pancarré in trinagolo e infilzare uno stuzzicandenti nel bordo.



**3** Abbrustolire i triangolini nel forno sotto il grill, dopo qualche minuto girarli.



4 Spalmare il gorgonzola sui triangolini.

Nel frattempo sciogliere il cioccolato a bagnomaria e mescolare bene per scioglierlo in crema.



5 Inzuppare i triangoli nel cioccolato, solo la punta oppure a metà, anche tutti interi secondo i gusti.

Infilzarli in un'arancia e fare raffreddare.

