

ANTIPASTI E SNACK

Frutta secca al gorgonzola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 2 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PRUGNE SECCHHE 5
ALBICOCCHHE SECCHHE 5
GORGONZOLA piccante - 60 gr
RICOTTA 60 gr
PANNA 2 cucchiaini da tavola

Dei bocconcini gustosi e sfiziosi per la cena col vostro amore: semplici da preparare vi permetteranno di fare un'ottima figura senza faticare troppo!

PREPARAZIONE

1 Frullate insieme il gorgonzola, la ricotta e la panna fresca.



2 Aprite le prugne e le albicocche a metà. Qualora abbiate a disposizione le prugne con il nocciolo, rimuovetelo.



3 Utilizzate il composto al gorgonzola ottenuto per farcire la frutta secca precedentemente preparata.



- 4 Disponete la frutta secca farcita su di un vassoio oppure, se preferite, adagiatele in pirottini di carta colorata per cioccolatini.



Ricetta per 2 persone.

NOTE