

PRIMI PIATTI

Scrippelle al salame piccante e gorgonzola dolce

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

crippelle (o scrippelle)
salame piccante
gorgonzola dolce
panna da cucina.

PREPARAZIONE

1 Affettare del salame piccante.



2 Tagliare, poi, a pezzettini ed amalgamare con gorgonzola dolce ed un pochino di panna da cucina.



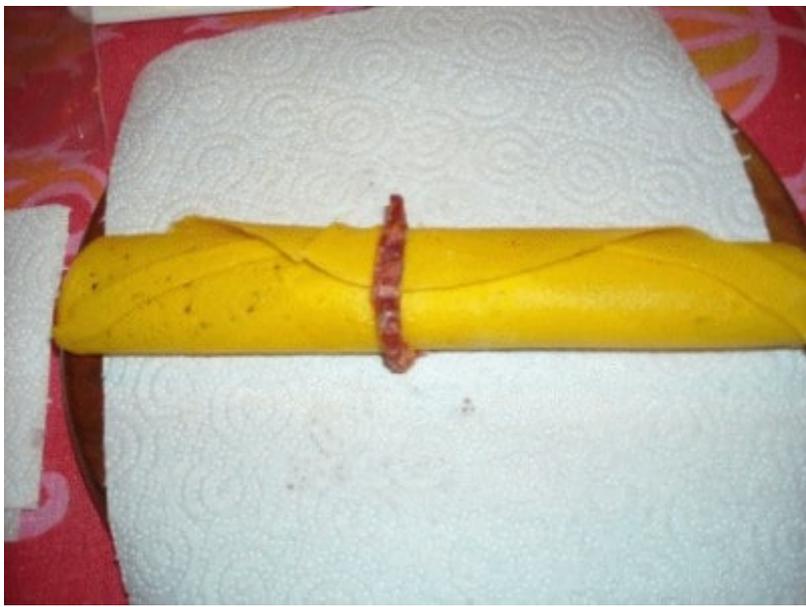
3 Posizionare al centro di ogni crespella distribuendolo per la lunghezza.



4 Tagliare altre fettine di salame, vuotarle all'interno e aprirle da un lato.



5 Arrotolare le scrippelle chiudendole con le fettine di salame tagliate.



6 Disporre il tutto in una pirofila.



7 Metterle per qualche minuto in forno a gratinare.

