

ANTIPASTI E SNACK

Ventagli al gorgonzola, noci e pistacchi

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

Latte
gorgonzola
noci
pistacchi
pasta sfoglia.

PREPARAZIONE

1 Innanzi tutto frullare con il frullatore ad immersione il gorgonzola col latte.



il Gorgonzola e il latte

2 Tritare le noci e i pistacchi.



ma in modo divertente

3 Srotolare la pasta sfoglia,



4 stendervi sopra la crema di gorgonzola.



5 Cospargere metà della sfoglia con i pistacchi.



- 6 Arrotolare su se stessa la metà già condita, poi mettere anche la granella di noci sulla seconda metà





7 Arrotolare anche questa parte ma nel senso contrario all'altra, tagliare delle fette dal rotolo.



8 Infornare ed eccoli pronti.



Sono ottimi sia caldi che freddi.

NOTE