

ANTIPASTI E SNACK

Pizzette di patate con gorgonzola: antipasto veloce e sfizioso

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Crocanti fuori e morbide dentro, le **pizzette di patate al gorgonzola** sono un'idea veloce e gustosa per [aperitivi](#) o cene speciali.

INGREDIENTI PER CUCINARE LE PIZZETTE DI PATATE CON IL GORGONZOLA

PATATE grandi - 2

GORGONZOLA DOLCE 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

COME FARE LE PIZZETTE DI PATATE CON IL GORGONZOLA

- 1 Per preparare le pizzette di patate al forno con gorgonzola per prima cosa lava e pela le patate, tagliale a fette spesse circa mezzo centimetro.



- 2 Disponi le fette di patate su una teglia rivestita con carta forno e condiscile con sale e olio extravergine di oliva.





- 3 Inforna la teglia con le patate condite in forno preriscaldato a 200°C in modalità statica per circa 15 minuti. Quando le patate saranno ben dorate, toglile dal forno e metti su ogni fetta un cucchiaino abbondante di gorgonzola. Inforna per altri 5 minuti e, infine, gusta le pizzette di patate al gorgonzola ben calde.





COME PREPARARE PIZZETTE DI PATATE CREMOSE CON GORGONZOLA

Le **pizzette di patate con gorgonzola** sono un'idea geniale per trasformare pochi ingredienti in un piatto straordinariamente saporito. Perfette come [antipasto](#) o [contorno](#), queste pizzette sono croccanti fuori e cremose dentro, grazie al gorgonzola che si scioglie sopra le fette di patate. Una **ricetta semplice**, economica e adatta a ogni occasione, che saprà conquistare grandi e piccini.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per un risultato perfetto, scegli patate di dimensioni regolari per ottenere fette uniformi.

Puoi personalizzare la ricetta aggiungendo funghi cotti, prosciutto o speck per un tocco ancora più ricco.

Se hai del gorgonzola piccante, utilizzalo per un sapore più deciso.

Le pizzette di patate sono perfette per recuperare piccoli avanzi di formaggi o salumi.

Se ne avanzano, gustale entro poche ore riscaldandole brevemente in forno o in padella.

CONSERVAZIONE

Le pizzette di patate con gorgonzola vanno gustate calde, appena sfornate. Se avanzano, puoi conservarle in frigorifero per un giorno, ma il loro sapore e la consistenza saranno migliori se consumate subito.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Patate al forno con pancetta](#): un'alternativa cremosa e saporita.

[Pizza con patate e rosmarino](#): una combinazione rustica e gustosa.

[Sformato di patate](#): un comfort food irresistibile.

[Pizzette di melanzane](#): per un antipasto versatile.

[Patate ripiene in padella](#): un'idea perfetta per le cene invernali.