

ANTIPASTI E SNACK

Sedano gorgonzola e noci

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COSTO: [molto basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI PER CUCINARE IL SEDANO CON GORGONZOLA E NOCI

COSTE DI SEDANO 4

GORGONZOLA DOLCE 150 gr

NOCI

Prova il [sedano con gorgonzola e noci](#): uno stuzzichino semplice e saporito, ideale per arricchire i tuoi [aperitivi](#).

COME FARE SEDANO GORGONZOLA E NOCI

- 1 Per preparare il sedano con noci e gorgonzola per prima cosa togli i gambi più duri e i filamenti dal sedano, puoi aiutarti con un coltello o un pelapatate.



2 Lava e asciuga bene il sedano con della carta da cucina.



3 Ammorbidisci il gorgonzola con un cucchiaino e mettilo in una sac a poche con bocchetta larga a stella, riempi i gambi di sedano con il gorgonzola e aggiungi le noci tritate.

Fai riposare l'antipasto di sedano e gorgonzola in frigorifero per circa 30 minuti prima di servire, in questo modo il gorgonzola riacquisterà una consistenza compatta e perfetta al morso.





SEDANO CON GORGONZOLA E NOCI: ANTIPASTO VELOCE E GUSTOSO

Il sedano con gorgonzola e noci è un [antipasto](#) semplice e raffinato, perfetto per sorprendere gli ospiti con uno stuzzichino dal sapore deciso e dalla consistenza croccante. Questa ricetta di [sedano ripieno al gorgonzola](#) si realizza in pochi minuti e non richiede cottura, rendendola ideale per un aperitivo dell'ultimo minuto o come accompagnamento a un [pranzo](#) o una [cena](#)

tra amici. Le **barchette di sedano con gorgonzola e noci** sono facili da preparare e si abbinano bene a qualsiasi menù.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per un risultato perfetto, scegli **sedano fresco e croccante** e puliscilo bene eliminando i filamenti con un pelapatate.

Ammorbidisci il gorgonzola in una ciotola, aggiungendo, se preferisci, un po' di formaggio cremoso per una consistenza ancora più morbida.

Usa una **sac à poche** per riempire i gambi di sedano, rendendo l'operazione veloce e precisa.

Gli stuzzichini di sedano possono essere preparati in anticipo e conservati in frigorifero fino al momento di servirli.

Le **noci avanzate** possono essere utilizzate in insalate o dolci, riducendo così gli sprechi.

CONSERVAZIONE

Il **sedano con gorgonzola e noci** è ottimo da gustare appena preparato, ma può essere conservato in frigorifero per massimo un giorno in un contenitore ermetico. Per mantenere la freschezza, è consigliabile coprire le barchette con pellicola trasparente.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti piace questa ricetta, ecco altre idee di antipasti e finger food che puoi preparare con ingredienti simili:

[Rotolini di zucchine con robiola e crudo](#): un'alternativa fresca e gustosa, perfetta per l'estate.

[Vol au vent con gorgonzola e funghi](#): perfetti per le occasioni eleganti in autunno

[Panna cotta al gorgonzola](#): per portare in tavola un tocco elegante

[Pere con gorgonzola](#): un antipasto davvero originale!