

ANTIPASTI E SNACK

Barchette alla spuma di gorgonzola e stracchino

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

STRACCHINO 200 gr

GORGONZOLA AL MASCARPONE 150 gr

PASTA BRISÉE confezione - 1

PANNA DA CUCINA 3 cucchiaini da tavola

Barchette alla spuma di gorgonzola e stracchino, una validissima opzione da sfruttare qualsiasi volta dovrete preparare un buffet. La base di brisè raccoglie una crema leggera al gorgonzola e stracchino, tutta da provare.

PREPARAZIONE

1 Stendete la sfoglia, con il perimetro dello stampino della barchetta tagliate la pasta e

mettetela nelle formine, punzecchiando il fondo con la forchetta.

Infornate a forno già caldo a 180°C per circa una decina di minuti o fin quando le barchette non appariranno dorate.



- 2 Procedete ora nella preparazione della spuma unendo i formaggi in una terrina con un cucchiaio di panna e montandoli con le fruste elettriche fino ad ottenere una crema morbida e soffice.



- 3 Riempite le barchette con la spuma aiutandovi con un sac-a-poche.

