

ANTIPASTI E SNACK

# Frutta secca al gorgonzola

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 2 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 5 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

PRUGNE SECCHHE 5

ALBICOCCHE SECCHHE 5

GORGONZOLA piccante - 60 gr

RICOTTA 60 gr

PANNA 2 cucchiaini da tavola

Dei bocconcini gustosi e sfiziosi per la cena col vostro amore: semplici da preparare vi permetteranno di fare un'ottima figura senza faticare troppo!

## PREPARAZIONE

**1** Frullate insieme il gorgonzola, la ricotta e la panna fresca.



**2** Aprite le prugne e le albicocche a metà. Qualora abbiate a disposizione le prugne con il nocciolo, rimuovetelo.



**3** Utilizzate il composto al gorgonzola ottenuto per farcire la frutta secca precedentemente preparata.



- 4 Disponete la frutta secca farcita su di un vassoio oppure, se preferite, adagiatele in pirottini di carta colorata per cioccolatini.



NOTE