

PRIMI PIATTI

Scrippelle al salame piccante e gorgonzola dolce

di: *Zia Cocca*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

crepelle (o scrippelle)
salame piccante
gorgonzola dolce
panna da cucina.

PREPARAZIONE

1 Affettare del salame piccante.



2 Tagliare, poi, a pezzettini ed amalgamare con gorgonzola dolce ed un pochino di panna da cucina.



3 Posizionare al centro di ogni crespella distribuendolo per la lunghezza.



4 Tagliare altre fettine di salame, vuotarle all'interno e aprirle da un lato.



5 Arrotolare le scrippelle chiudendole con le fettine di salame tagliate.



6 Disporre il tutto in una pirofila.



7 Metterle per qualche minuto in forno a gratinare.

