CROSTINI PROFUMATI

Ingredienti per 4 persone:

- 120g. di prosciutto (2 fette),
- 100 g. di fagiolino surgelato,
- 70g. di gorgonzola,
- 70g. di petit suisse,
- 2 steli di erba cipollina,
- un ciuffetto di prezzemolo,
- pane carrè rotondo fette,
- sale.

Cuocete i fagiolini in acqua bollente salata e scolateli leggermente al dente. In una ciotola mescolate il gorgonzola con il petit-suisse. Tritate erba cipollina e prezzemolo e incorporateli ai formaggi. Stendete le fette di prosciutto su un piano di lavoro, e spalmatele con il composto. Nel mezzo fate 9 file di fagiolini, arrotolate strettamente le fette di prosciutto, avvolgetele in pellicola trasparente e mettetele in frigo per 2 ore. Al momento di servire, tagliate delle rondelle spesse e appogiatene una su ogni fetta di pane tostato.