CROSTONI AL GORGONZOLA

Ingredienti per 4 persone:

- otto fette di pane carrè,
- quattro fette di prosciutto cotto,
- 50 g di burro
- 100 g di gorgonzola,
- 60 g di ricotta.

Mettete le fette di pane carrè sul tagliere, dividetele a metà trasversalmente e privatele della crosta.
Tagliate a triangolo anche le fette di prosciutto cotto, facendo in modo che abbiano le stesse dimensioni di quelle di pane.
Mettete il burro, un poco ammorbidito, in una terrina e incorporatevi il gorgonzola a pezzetti e la ricotta.
Amalgamate gli ingredienti lavorandoli con un cucchiaio di legno fino a quando avrete ottenuto un composto cremoso.
Coprite i triangoli di pane con la crema di gorgonzola, quindi riunitene 2 alla volta, facendo combaciare le parti spalmate di crema e inserendovi un triangolo di prosciutto.
Infornate i crostoni a 220 gradi per 5 minuti; serviteli caldissimi, su un piatto da portata coperto da un tovagliolo.