

TRIANGOLINI ALLA ROBIOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fette di pancarrè,
- 200 g di formaggio robiola,
- 2 cucchiaini di panna,
- 1 cucchiaio di formaggio grattugiato,
- 1 uovo,
- burro,
- olio d'oliva,
- 1 pizzico di sale.

Private le fette di pane della crosta e tagliatele in due triangoli.

Versate su ognuno un filo d'olio e insaporite con un pizzico di sale.

In una ciotola schiacciate la robiola e amalgamatela con un cucchiaio di formaggio grattugiato, l'uovo e due cucchiaini di panna.

Mescolate con cura fino a ottenere un composto omogeneo.

Spalmatelo sui triangoli di pancarrè.

Disponeteli in una teglia velata di burro e ponete in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 10 minuti.

Serviteli molto caldi.