

CRÊPES CON FORMAGGIO E NOCI

Ingredienti per 4 persone:

- 12 crêpes,
- 150 g di formaggio gorgonzola dolce,
- 100 g di mascarpone,
- 12 gherigli di noci,
- alcuni cucchiai di panna.

Preparate le crêpes.

In una ciotola amalgamate gorgonzola e mascarpone, poi unitevi le noci tritate.

Con questo composto spalmate la superficie delle crêpes fredde, ripiegatele in quattro e disponetele in una pirofila imburata.

Spruzzatele con alcuni cucchiai di panna e passate in forno caldo a 180°C fino a quando la panna è stata assorbita.