
ANTIPASTO DI SEDANO, NOCI E FORMAGGIO

Ingredienti per 8 persone:

- 2 sedani bianchi tenerissimi
- 250 g di noci
- 400 g di formaggio fontina
- 100 g di formaggio gorgonzola dolce molto cremoso
- 10 cucchiaini di latte
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- 24 fette di pancarrè

Mondate con cura il sedano eliminando il fondo, le foglie e i filamenti duri delle costole, quindi lavatelo e tagliatelo a fettine non troppo sottili.

Sgusciate le noci cercando di non romperle, dividete a metà i gherigli e metteteli in una insalatiera con il sedano. Aggiungete anche la fontina tagliata a piccoli dadini e girate con cura tutti gli ingredienti.

In una ciotola mettete il gorgonzola spezzettato con la punta del coltello, unite il latte servendovi di una forchetta, lavorate il tutto in modo da ottenere una salsina morbida.

Versate la salsa sopra l'insalata, condite tutto con un poco di sale, pepe appena macinato e abbondante olio, girate bene il tutto.

Fate tostare leggermente le fette di pancarrè, tagliatele a triangolo e mettetele in un cestino coperto con un panno leggero in modo che si mantengano calde.

Servite l'antipasto insieme ai crostini.