

DIP AL GORGONZOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di formaggio gorgonzola dolce
- 1 cucchiaio di rafano grattugiato
- 10 cl di latte
- sale
- pepe
- 8 fette di pancarrè
- crudité a scelta (ravanelli, sedano)

Mettete il gorgonzola in una terrina e lavoratelo a crema con il cucchiaio di legno, versando poco alla volta il latte.

Salate, pepate e insaporite col rafano grattugiato.

Disponete la crema ottenuta a piramide su un piatto di portata e tenetela in frigorifero fino a 15 minuti prima di servire.

Accompagnatela con crudité a scelta (ravanelli, sedano, ecc.).

A parte passate le fette di pancarrè leggermente tostate in forno.