ANTIPASTO DI MELE

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di gorgonzola,
- 4 mele,
- 1/2 limone,
- 100 g di panna.

Passare il gorgonzola al setaccio, metterlo in una ciotola, aggiungere la panna e lavorare l'impasto fino ad ottenere una crema soffice.
Sbucciare le mele, tagliarle a dadini, metterle in una grande coppa, bagnarle con il succo del limone, versare la crema e servire.