

## Tartine Gorgonzola e gamberetti



ricetta  
facile



15 min.



antipasto

### Ingredienti

300 gr gamberetti  
100 gr Gorgonzola dolce  
40 gr burro

panna da cucina  
pane in cassetta

### Preparazione

Lavate e sgusciate i gamberetti, fateli rosolare in una padella antiaderente con il burro.

Mischiare il Gorgonzola con la panna da cucina, fino a ottenere una crema.

Tagliate i bordi del pane in cassetta e create dei quadrati, fatelo dorare in padella con poco burro da entrambi i lati.

Disponete la crema al Gorgonzola sul pane, e mettete al centro un gamberetto.