

• HAPPY HOUR •

Triangolini millefoglie con Gorgonzola e pere



ricetta
facile



45 min.



antipasto

Ingredienti

1 confezione di pasta sfoglia
rettangolare

Gorgonzola dolce Igor

Ricotta o formaggio spalmabile o
mascarpone

Pere

Noci

Preparazione

Tagliate la pasta sfoglia a quadrati di circa 10 cm di lato.

Tritate le noci, non troppo finemente e tagliate le pere a dadini.

In una ciotola lavorate la ricotta col Gorgonzola, poi aggiungete pere e noci e mescolate fino ad averle completamente incorporate.

Mettete un po' di composto al centro di ogni quadrato di sfoglia, prendete due angoli opposti e chiudete la pasta per formare un triangolo. Aiutatevi con una forchetta per chiudere i lati.

Infornate a 200° fino a che non si saranno gonfiati e dorati.

Serviteli a temperatura ambiente.