

Tris di panettoncini al Gorgonzola



ricetta
facile



30 min.



antipasto

Ingredienti

Mascarpone

Gorgonzola Gran Riserva Leonardi

Zucchine

Noci

Miele

Gamberetti

Insalatina

Preparazione

Dividete i tre panettoncini gastronomici in tre dischi di circa 2 cm di spessore, preparate una crema con la stessa quantità di Mascarpone e di Gorgonzola, mescolando bene fino a renderla un composto cremoso.

Spalmate i dischi del primo panettoncino con la crema ottenuta, e cospargeteli di noci tritate e miele.

Per la farcitura del secondo panettoncino, tagliate le zucchine a julienne, spalmate i dischi con la crema aggiungetevi sopra le zucchine.

Spalmate i dischi del terzo panettoncino con la crema e farcite ciascuno strato con un letto di insalatina e dei gamberetti.