



Crostini di pane, gorgonzola e mostarda

Ingredienti:

250 gr. di gorgonzola d.o.p.
60 gr. di yogurt intero.
80 gr. di caprino.
1 filoncino di pane francese.
2 frutti di mostarda cremonese.
Erba cipollina.

Preparazione:

Ritagliare dalla parte centrale del filoncino 12 fettine di pane, tutte uguali, dello spessore di circa 1 centimetro. Tostarle leggermente. Mettere in una ciotola il gorgonzola, il caprino e lo yogurt. Lavorarli bene insieme, con un cucchiaino di legno, finché non siano diventati una crema uniforme, perfettamente amalgamata. Ricoprire i crostini di pane, tostati e tiepidi, con la crema di formaggi. Disporre i pezzi così preparati su un piatto da portata. Completare ogni pezzo con un paio di dadini di mostarda di frutta. Guarnire con alcuni fili d'erba cipollina e servire subito dopo, accompagnati da un buon lugana.

Nonno Lucio