Crostone gamberi e gorgonzola

Esecuzione: Media

Preparazione: 15

Cottura: 20

Dosi per 4 persone

Fai rosolare i gamberetti nel burro, poi spruzzali con lo sherry e lascialo evaporare; regola di sale e peperoncino. Lavora bene il gorgonzola con la panna fino a raggiungere una consistenza spumosa.

Fai tostare le fette di pane, spalmavi sopra la crema di gorgonzola e adagiavi sopra un gamberetto ognuna; fai gratinare pochi minuti in forno caldo e servi subito.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane
- 100 g di gamberetti puliti
- 80 g di gorgonzola dolce

- 20 g di burro
- 0,5 dl di panna da cucina
- 2 cucchiai di sherry
- sale e peperoncino