

Crostini z gorgonzolą



Składniki:

Kilka kromek pieczywa
Garść czarnych oliwek
Kilka łyżeczek pesto rosso
Kilka plastrów sera gorgonzola
Orzeszki piniowe (lub np. pestki
słonecznika, żeby wzmocnić efekt
chrupania)
Oliwa

Przygotowanie:

Kromki chleba spryskać oliwą i wstawić do piekarnika, aby się lekko podpiekły.

Nie należy doprowadzać ich do chrupkości, powinny być jeszcze miękkie.

Wyjmujemy z piekarnika i na każdej układamy po plasterze sera, odrobinie pesto rosso, pokrojone oliwki i orzeszki.

Z powrotem wkładamy całość do piekarnika i zostawiamy do momentu, aż ser zacznie się rozpuszczać. Można przytrzymać dłużej, aby całkiem rozlał się po grzance, lub wyjąć, gdy jeszcze zachowuje kształt.

Smacznego

