

Antipasto di sedano, noci e formaggio

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 8 persone:

2 sedani bianchi tenerissimi
250 g noci
400 g formaggio fontina
100 g formaggio gorgonzola dolce molto cremoso
10 cucchiari latte
olio d'oliva
sale
pepe
24 fette pancarré

Preparazione

Mondate con cura il sedano eliminando il fondo, le foglie e i filamenti duri delle costole, quindi lavatelo e tagliatelo a fettine non troppo sottili. Sgusciate le noci cercando di non romperle, dividete a metà i gherigli e metteteli in una insalatiera con il sedano. Aggiungete anche la fontina tagliata a piccoli dadini e girate con cura tutti gli ingredienti. In una ciotola mettete il gorgonzola spezzettato con la punta del coltello, unite il latte servendovi di una forchetta, lavorate il tutto in modo da ottenere una salsina morbida. Versate la salsa sopra l'insalata, condite tutto con un poco di sale, pepe appena macinato e abbondante olio, girate bene il tutto. Fate tostare leggermente le fette di pancarré, tagliatele a triangolo e mettetele in un cestino coperto con un panno leggero in modo che si mantengano calde. Servite l'antipasto insieme ai crostini.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>