



## Barche al formaggio

[Del 29/01/2001 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Formaggio](#)]

**Ingredienti: 4 persone: pasta sfoglia, stampini d'alluminio per barchette, 80 gr di burro, 100 gr di gorgonzola, 2 cucchiari di stracchino, una cipollina tritata, burro per ungere gli stampini.**

Ungiamo gli stampini con del burro; lasciamo ammorbidire l'altro burro e sbattiamolo a crema; aggiungiamo il gorgonzola, lo stracchino, la cipollina e mescoliamo con cura; stendiamo la pasta sfoglia stesa sottile sulle barchette già unte di burro e foderiamole una ad una togliendo la pasta in eccesso; riempiamo le barche con il ripieno e prima di servirle passiamole in forno per 15/20 minuti.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]