



## Antipasto di gorgonzola e mele

[Del 11/10/2006 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Formaggio](#)]

**Ingredienti: per 4 persone: 4 mele granny smith, 100 g di formaggio gorgonzola piccante, poche gocce di succo di limone, 100 g di panna liquida.**

Passare il gorgonzola al setaccio, metterlo in una ciotola, aggiungere la panna e lavorare l'impasto fino ad ottenere una crema soffice. Sbucciare le mele, tagliarle a dadini, metterle in una grande coppa e bagnarle con poche gocce di succo di limone. Versare la crema sulle mele, mescolare bene e servire.

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