

Bruschetta à la poire, aux noix et au gorgonzola *(Hors d'oeuvre)*



Préparation

Couper la baguette en tranches. Éplucher la poire et la couper en tranches fines. Faire griller le pain et mettre une tranche de poire dessus. Ajouter un cube de gorgonzola: un petit cube suffit, il fondra rapidement! Broyer une poignée de cerneaux de noix, puis les parsemer sur chaque bruschetta. Faire cuire au four pendant 10 minutes à 180°C.

Conseils

Pour savourer au mieux cet apéritif, nous vous suggérons d'ouvrir une bouteille de Pinot Rosa pétillant, un bon vin italien.

Anecdotes

Contrairement à ce que l'on croit, le Gorgonzola ne viendrait peut-être pas de la ville du même nom près de Milan, mais de Pastura di Valassina, une autre ville italienne où, grâce à la présence de grottes naturelles, on peut affiner ce fromage tout au long de l'année.

Information

Préparation 15 minutes

Temps total 10 minutes

Pour X Pour 4 personnes

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Poire 100 grammes (Williams)

Ficelle 200 grammes (baguette)

Gorgonzola 100 grammes

Noix 100 grammes