



Cestini di radicchio con pere e zola

Ingredienti:

4 cespi di trevisana.

200 gr. di gorgonzola.

220 gr. di robiola.

2 pere decana.

12 fette di pane per crostini.

30 gr. di burro.

Preparazione:

Sbucciare le pere e tagliarle a pezzettini. Togliere la crosta al gorgonzola e tagliarlo a pezzettini. Amalgamare i formaggi in una terrina. Quindi aggiungere le pere. Far rosolare il burro in una padella. Tagliare l'amalgama in modo da ottenere delle mezze lune. Spennellare il pane con il burro fuso e metterlo nella padella con il burro avanzato. Cuocere in modo da ottenere dei crostini. Aprire delicatamente i cespi di radicchio, dopo averli lavati e asciugati, in modo che rimanga un cestino. Con un coltello togliere il cuore ed aprire le foglie. Farcire i cestini con i formaggi, precedentemente amalgamati ai tocchetti di pera. Servire guarnendo il piatto con i crostini.

Nonno Lucio