



Antipasto di sedano, noci e formaggio



Ingredienti per 4 persone

200 g	Groviera
130 g	Noci
50 g	Gorgonzola dolce molto cremoso
n° 5	Cucchiaini di latte
n° 1	Costa di sedano bianco tenerissima
q.b.	Olio extravergine d'oliva
q.b.	Pancarré
q.b.	Sale e pepe

Preparazione

1. Mondare con cura il sedano eliminando il fondo, le foglie e i filamenti duri della costa, quindi lavarlo e tagliarlo a fettine non troppo sottili.
2. Sgusciare le noci cercando di non rompere i gherigli, dividere a metà questi ultimi e metterli in una insalatiera con il sedano. Aggiungere il groviera tagliato a dadini e mescolare bene.
3. Mettere in una terrina il gorgonzola, spezzettato con la punta di un coltello, e incorporarvi il latte servendovi di una forchetta, lavorando il tutto in modo da ottenere una salsina morbida.
4. Versare la salsina sull'insalata, condire con un pizzico di sale, una macinata di pepe e abbondante olio extravergine d'oliva e mescolare bene.
5. Servire l'antipasto accompagnato da fette di pancarré tostate.