

APERITIU DE PASTA DE FULL AMB PERA, NOUS I GORGONZOLA

INGREDIENTS (per a 8 persones)

1 làmina rectangular de pasta
de full de Buitoni

2 peres conference

40 g de nous

75 g de formatge gorgonzola

3 cullerades soperes de mel

1 ou

ELABORACIÓ

Preescalfem el forn a 200°C.

Netegem les peres i les partim en 4 làmines.

Remullem les nous en aigua durant 10 minuts, les escorrem i les eixuguem lleugerament.

Estirem la pasta de full, la tallem en 8 rectangles iguals, punxem les làmines resultants amb l'ajuda d'una forquilla, deixant una vora al voltant de cada rectangle sense punxar i les pintem amb ou batut.

Posem una làmina de pera a sobre de cada rectangle.

Repartim el formatge, les nous i la mel per sobre dels rectangles.

Coem al forn durant 15 minuts aproximadament o fins que estan lleugerament daurats, deixem refredar i servim.