

# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Crostini al mascarpone Veloci, facili e caldi !!!!



**Difficoltà**  
facile



**Quantità**  
4 persone



**Tempo**  
30 minuti

### Ingredienti

- Baguette - 1
- noci - una decina
- mascarpone-gorgonzola - 150 g

### Preparazione

Prendete una bella baguette e tagliatela a fette in diagonale. Mettetele a dorare nel forno. Nel frattempo, pulite e tritate le noci lasciandone qualcuna intera per guarnizione. In una terrina mettete il mascarpone-gorgonzola e lo mischiate con le noci tritate, lasciandone un cucchiaio, circa, per la guarnizione finale. Spalmate in abbondanza questo composto sui crostini e li deponete sul piatto da portata. Quando saranno tutti pronti, cospargete con il cucchiaio di noci tritate tenuto da parte. Aggiungete anche, qualche gheriglio intero. Prima di portarli in tavola infornateli una decina di minuti, giusto per colorarli, ma non troppo!!!

