

Antipasto di patatine giallo e rosso

Scritto da Cristina Bruno

Giovedì 22 Maggio 2014 08:24 - Ultimo aggiornamento Giovedì 22 Maggio 2014 08:35

Antipasto di patatine giallo e rosso

In questo periodo gira la pubblicità di patatine fritte preconfezionate che invitano ad osare con accostamenti arditi. Ho voluto provare anch'io ed ecco cosa vi propongo: un antipasto semplice e veloce che abbinia le patatine con il gorgonzola, i fiori di zucca ed i mirtilli rossi.



Dosi per quattro persone: 20 patatine fritte, 150 gr di gorgonzola, una manciata di mirtilli rossi, 6 fiori di zucca.

Disporre sulle patatine una cucchiata di gorgonzola e poi decorare con i fiori di zucca ed i mirtilli rossi.