



Stuzzichini di Prosciutto crudo Pioradoro con frutta e gorgonzola piccante

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 240g Prosciutto crudo Pioradoro
- 4 pere estive sode
- 4 pesche
- 16 more
- 160g gorgonzola piccante

Preparazione

1. Lavare la frutta e asciugarla bene.
2. Dividere le pere e le pesche in 8 spicchi ciascuna eliminando torsolo e nocciolo.
3. Tagliare il gorgonzola in bastoncini.
4. Tagliare le fette di prosciutto a metà per il lungo.
5. Avvolgere gli spicchi di pesca in mezza fetta di prosciutto, posizionare una mora al centro di ogni spicchio e fissarli con uno stuzzicadenti.
6. Accoppiare uno spicchio di pera con un bastoncino di gorgonzola, avvolgerli con mezza fetta di Prosciutto crudo Pioradoro e fissarli con uno stuzzicadenti.
7. Allineare gli stuzzichini su un vassoio e conservarli al fresco fino al momento di servire.
8. Per evitare che la pera si ossidi si può spennellare gli spicchi con poco succo di limone.