

Crostini cu Gorgonzolla

Crostini cu Gorgonzolla

Ingrediente :

10 felii bagheta, 50-60 g brinza Gorgonzolla, 300 g rosii, 2-3 linguri ulei masline, o ceapa mijlocie rosie, busuioc tocat marunt

Preparare :

Se prajeste piinea in toaster sau in cuptor, pina se rumeneste usor. Se oparesc rosiile si se curata de coaja. Se taie rondele ceapa si se presara sare. Se lasa sa se patrunda. Se taie cubulete rosiile si se amesteca cu uleiul. Se condimenteaza. Se taie felii brinza. Se scurge ceapa. Se repartizeaza pe feliile de piine rosiile, ceapa si la urma brinza. Se dau la cuptorul incins la 160-170 grade Celsius 5-10 minute. Se presara busuioc.