Pomì
O Così. O Pomì.

Girelle peperoni e gorgonzola

Tempo di preparazione: 15 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Gorgonzola dolce o piccante: 250 gr
- Pane per tramezzini: 3 fette
- Pepe nero: q.b.
- Peperoni: 2
- Sale: q.b.

Preparazione

Queste girelle sono la fine del mondo! Si tratta di deliziosi **involtini di di peperoni e gorgonzola** pane per tramezzini farciti con peperoni e gorgonzola, sono cremosissimi, perfetti come secondo o come antipasti, per un buffet o un aperitivo. Preparatene in quantità perché uno tira l'altro!

Le girelle peperoni e gorgonzola sono semplicissime e veloci da preparare: come prima cosa versate l'olio extra vergine di oliva in una padella, mettete lo spicchio di aglio e lasciatelo imbiondire. A questo punto eliminatelo e aggiungete i peperoni, fateli rosolare per qualche secondo, aggiungete la ***passata di pomodoro classica Pomì***, salate e coprite con un coperchio, lasciate cuocere i peperoni per 5 minuti.

Nel frattempo prendete le fette di **pane per tramezzini** e stendetele con un mattarello, questa operazione vi consentirà poi di arrotolare il pane senza romperlo. Spalmate un po' di gorgonzola sulle fette di pane. Non appena i peperoni saranno pronti, insaporiteli con un po' di pepe nero e metteteli sopra il formaggio.

Arrotolate quindi il pane per tramezzini su sé stesso formando un rotolino. Tagliate poi ogni rotolino in 5 pezzettini della stessa misura, otterrete così le girelle peperoni e gorgonzola. Le girelle peperoni e gorgonzola sono ottime sia appena fatte che fredde, sono cremose e gustosissime!

Le girelle peperoni e gorgonzola si conservano in frigo dove si mantengono per 2-3 giorni.

For this recipe we used:

Passata Classica 100 ml