

## Crocante Gorgonzola e cioccolato



ricetta  
media



45 min.



dessert

### Ingredienti

30 gr di Gorgonzola piccante  
20 gr di cioccolato bianco  
12 tegole all'arancia  
16 armelline (mandorle amare)  
12 mandorle

per le tegole:  
25 gr di zucchero  
8 gr di succo d'arancia  
7 gr di farina "00"  
5 gr di burro  
16 gr di fave di cacao in granella

### Preparazione

Impastate le tegole miscelando gli ingredienti nel seguente ordine: zucchero, farina, succo d'arancia e burro fuso. Fate riposare un'ora in frigorifero. Frullate le armelline con poca acqua e filtrate il composto ottenuto. Tostate le mandorle in padella, poi caramellatele con poco zucchero. Formate dodici tegole rotonde del diametro di 8 cm. su un silpat, cospargetele con la granella di fave di cacao e cuocetele in forno secco a 180° per 5/6 minuti. Durante la cottura tagliate il Gorgonzola in piccoli cubi e sciogliete il cioccolato bianco. Sfornate le tegole e quando raggiungono una temperatura che permette di modellarle, posizionate il Gorgonzola vicino ad un bordo e chiudetele a raviolo. Infine, guarnite il piatto con i croccanti al Gorgonzola, la salsa di armelline, il cioccolato bianco e le mandorle caramellate.