

## Fantasia d'Insubria



ricetta  
media



30 min.



dessert

### Ingredienti

Gorgonzola dolce  
cioccolato fondente  
amaretti  
erbe aromatiche  
lime  
zucchero di canna

zeste candite di arancia  
anguria  
caffè espresso  
caffè in polvere  
asparagi bianchi di Cantello

### Preparazione

In un tegame portare a bollore caffè espresso, zucchero di canna ed erbe aromatiche. Fondere il Gorgonzola con un goccio di acqua naturale. Fondere il cioccolato fondente in una padella. Tagliare un cubetto di anguria, cospargerlo di zucchero di canna e polvere di caffè e rosolare in una padella con olio d'oliva. Composizione piatto: spennellare la base del piatto con il cioccolato fuso ed unire un amaretto sbriciolato. Aggiungere la zuppetta di Gorgonzola ed il cubetto di anguria. Spolverare con la polvere di caffè. Spremere mezzo lime. Aggiungere le zeste candite d'arancio, l'asparago, le erbe aromatiche ed il succo d'anguria.