

Fonduta al Gorgonzola



ricetta
media



30 min.



sfiziosità

Ingredienti

30 g burro
35 g farina
3 dl latte
1 dl panna
100 g Gorgonzola dolce

80 g Gorgonzola naturale
1 cl olio di noci
2 pere grandi
4 foglioline di acetosa

Preparazione

Fare un roux con burro e farina, unire il latte e la panna freddi. Amalgamare con una frusta fino ad ispessimento. Aggiungere i 2 tipi di Gorgonzola e mixare unendo l'olio di noci. Pelare le pere, dividerle in 2 parti e togliere il torsolo, caramellare con burro. Versare sul piatto la fonduta calda, appoggiare le pere con la parte tagliata in alto, cospargere di foglie di acetosa tagliate molto fini. Servire con pane alle noci e miele.