

• GOLOSITÀ •

Pere, Gorgonzola e salsa di Barolo



ricetta
difficile



45 min.



dessert

Ingredienti

4 pere William
40 gr di Gorgonzola dolce
2 cucchiai di mascarpone
1 cucchiaino di miele
1 scorza di limone

chiodi di garofano
1 stecca di cannella
5 cucchiai di zucchero
1/2 lt di Barolo

Preparazione

In una pentola fate bollire il vino con lo zucchero, la cannella, i chiodi di garofano e la scorza di limone. Quindi unite le pere intere e pelate.

Quando le pere sanno morbide toglietele dal vino e lasciate quest'ultimo sul fuoco sino ad ottenere una crema densa. Lasciatele intiepidire le pere e scavate delicatamente l'interno. In una terrina stemperate il Gorgonzola con il mascarpone ed il miele. Farcite le pere con l'impasto ottenuto e disponetele su un piatto con la crema di vino.