

Armonia di Gorgonzola

	 ricetta difficile	 45 min.	 antipasto									
	<h3>Ingredienti</h3> <table><tr><td>0,5 lt di latte</td><td>timo, alloro, salvia</td></tr><tr><td>120 g di farina "00"</td><td>Gorgonzola dolce</td></tr><tr><td>100 g di burro - 4 uova</td><td>2 pere Kaiser</td></tr><tr><td>200 g di Gorgonzola</td><td>1 lt di Nebbiolo</td></tr><tr><td>500 g di riso Venere</td><td>300 g di zucchero</td></tr></table>			0,5 lt di latte	timo, alloro, salvia	120 g di farina "00"	Gorgonzola dolce	100 g di burro - 4 uova	2 pere Kaiser	200 g di Gorgonzola	1 lt di Nebbiolo	500 g di riso Venere
0,5 lt di latte	timo, alloro, salvia											
120 g di farina "00"	Gorgonzola dolce											
100 g di burro - 4 uova	2 pere Kaiser											
200 g di Gorgonzola	1 lt di Nebbiolo											
500 g di riso Venere	300 g di zucchero											

Preparazione

Con il latte, la farina e il burro preparate la besciamella.

Aggiungete i tuorli d'uovo e il Gorgonzola. Quando il composto sarà quasi freddo unire gli albumi montati a neve, insaporire con un pizzico di sale.

Riempire gli stampini, precedentemente imburrati fino a tre quarti, cuocere in forno a 200° per 10 minuti.

Cuocete il riso in acqua bollente con un mazzetto aromatico di timo, alloro e salvia per circa 30 minuti.

Riempite gli stampini e ricopriteli con il Gorgonzola fuso. Sbucciate le pere e fatele bollire nel vino aggiungendo lo zucchero.