

Bicchierini tricolore



ricetta
facile



15 min.



antipasto

Ingredienti

Gorgonzola dolce IGOR
mascarpone
pomodorini pachino
pomodori secchi
avocado

yogurt bianco
limone
olio EVO
sale e pepe

Preparazione

ROSSO - Tartare di pomodori freschi e secchi:

tagliate i pomodorini a metà ed eliminate i semi, successivamente tagliateli a pezzetti molto piccoli, potete aiutarvi con una mezzaluna tagliate anche i pomodori secchi in pezzetti molto piccoli, uniteli in una ciotola e condite con olio evo, sale e pepe

BIANCO - Crema di Gorgonzola e mascarpone:

in una ciotola unite il Gorgonzola con il mascarpone e lavorate finché il composto non risulta morbido e omogeneo

VERDE - Crema all'avocado:

togliete l'avocado a pezzetti, unite un cucchiaino di yogurt e qualche goccia di limone e frullate con un frullatore ad immersione, se il composto risulta troppo denso aggiungete un altro cucchiaino di yogurt. Salate e pepate a piacere.

Riempite i bicchierini fino a 1/3 della loro altezza con la tartare di pomodori, successivamente con una sacca da pasticciere aggiungete la crema di Gorgonzola e mascarpone fino a riempire il bicchiere a 2/3, per ultimo, sempre con una sacca da pasticciere aggiungete la crema di avocado cercando di fare un ricciolino nella parte finale.