

• GOLOSITÀ •

Cocotte con uva chantilly al Gorgonzola



ricetta
media



30 min.



dessert

Ingredienti

½ confezione di pasta phillo
1 piccolo grappolo d'uva rosata
1 piccolo grappolo di uva bianca
250 gr di latte fresco
20 gr di farina

40 gr di Gorgonzola dolce
2 rossi d'uovo
1 stecca di vaniglia
un pizzico di sale

Preparazione

Ritagliate dei piccoli fazzoletti di pasta phillo, sistemateli su dei pirottini rovesciati, spennellate con burro fuso e spolverate con lo zucchero a velo, infornate ad una temperatura di 200° per qualche minuto. Lavate e denocciate l'uva. Portate ad ebollizione il latte con la stecca di vaniglia, nel frattempo sbattete i tuorli con lo zucchero, unite la farina ed il pizzico di sale, unite il latte, stemperate bene e riportate in cottura per circa 8 minuti a fiamma dolce. Levate dal fuoco, unitevi il Gorgonzola, amalgamate bene e fate raffreddare. Montate la panna a neve ferma, amalgamatela alla crema pasticcera, servite le cocotte croccanti di pasta phillo colme di acini d'uva e guarnite con una golosa cucchiata di crema chantilly al Gorgonzola.