

Crema di piselli con mousse al Gorgonzola



ricetta
facile



30 min.



piatto a base
di verdure

Ingredienti

400 gr di piselli surgelati
brodo vegetale
1 patata media da circa 70 gr.
1 scalogno
100 gr di Gorgonzola dolce

100 gr di caprino fresco
4 bignè
3 rametti di maggiorana
sale
buccia di limone

Preparazione

In una casseruola scaldate due cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, rosolatevi lo scalogno tritato, aggiungete i piselli e la patata tagliata a piccoli tocchetti, fate rosolare a fuoco vivace per circa 6 minuti, coprite con brodo, regolate di sapidità e portate a cottura per almeno 10 minuti. Nel frattempo in un contenitore amalgamate il caprino con il Gorgonzola, insaporite con una scorza di limone tritata e foglie di maggiorana, mettete la spuma in una sacca da pasticciere e farcite i bignè.

Levate dal fuoco i piselli e con l'aiuto di un frullatore ad immersione omogeneizzate trasformando il tutto in crema, riportate sul fuoco, regolate di sapore e servite.

Guarnite con un bignè a testa al Gorgonzola e decorate a piacere.