

Fingerfood al Gorgonzola



ricetta
facile



15 min.



antipasto

Ingredienti

250 g Gorgonzola dolce
100 g Gorgonzola piccante
300 g mascarpone

zenzero
noci tritate
zafferano

Preparazione

Tagliare il Gorgonzola dolce a cubetti. Metterlo nel frullatore e avviare fino a ridurlo in crema. Disporre i bicchierini allineati. Riempire il sacchetto da pasticciere con il formaggio e procedere a riempire i bicchierini per metà. Suddividere il mascarpone in tre zuppere e salare leggermente. A questo punto, aromatizzare il mascarpone: uno con lo zenzero fresco grattugiato; un altro con un pizzico di zafferano; l'altro con le noci tritate. Finire di riempire i bicchierini, accostando alla base di Gorgonzola uno degli abbinamenti del mascarpone. Mettere nel frullatore anche il Gorgonzola naturale e frullarlo. Si otterrà in questo modo un mix dei due tipi di Gorgonzola con il quale riempire i bicchierini. Guarnire ogni singolo bicchierino con verdure tagliate sottili o con noci. Accompagnare con pane tostato.