

## Gelatina di mele e Gorgonzola



ricetta  
media



60 min.



dessert

### Ingredienti

1 kg di mele  
0,75 l di acqua  
mezzo limone  
750 gr zucchero

uvetta  
granella di noci  
Gorgonzola piccante

### Preparazione

Lavate le mele, pulitele e tagliatele a pezzetti, mettetele in una casseruola insieme all'acqua e al succo di mezzo limone facendole cuocere per 30 minuti senza farle spappolare.

Passate tutto in un setaccio senza schiacciare le mele e raccogliete il succo. Pesate il succo, considerando che per mezzo kg di succo va unito 430 gr di zucchero.

Mescolate zucchero e succo facendolo scaldare e portandolo a ebollizione per circa 20 minuti. Verificate la consistenza con un piattino.

Procurate delle ciotoline, metteteci qualche acino di uvetta e unite la gelatina.

Fate raffreddare.

Capovolgete la ciotola su un piatto da portata, aggiungete della granella di noci e delle fettine di Gorgonzola piccante.