

## La tana del Gorgonzola



ricetta  
difficile



30 min.



antipasto

### Ingredienti

Gorgonzola dolce  
burro  
formaggio grattugiato  
farina di polenta

insalata iceberg  
sedano  
fragole  
ristretto di aceto balsamico

### Preparazione

Unite il formaggio grattugiato e la farina di polenta: con il composto ottenuto cospargete interamente il fondo di una padella.

Cuocete a fuoco medio per ottenere una crêpe, che verrà poi arrotolata in forma di cannolo. Lasciare raffreddare. Fate ammorbidire il Gorgonzola dolce a temperatura ambiente, quindi unite una manciata di pepe nero e amalgamate il tutto fino ad ottenere una crema omogenea. Tritate nel mixer l'insalata iceberg, con l'olio e i cubetti di ghiaccio, fino ad avere una spuma, che verrà adagiata alla base del piatto. Con un sac à poche farcite il cannolo con la crema di Gorgonzola, quindi ponete la crêpe in verticale al centro del piatto. Guarnite con piccole sezioni di un gambo di sedano da affondare nella crema di Gorgonzola e decorate con aceto balsamico ristretto.