

Terrina di Gorgonzola al miele



ricetta
difficile



15 min.



antipasto

Ingredienti

250 g Gorgonzola piccante
125 g Burro
50 g Miele (1 cucchiaino)

Glassa
Verdure a Julienne

Preparazione

Fare sciogliere il burro e unire il miele. Tagliare il Gorgonzola a cubetti e metterlo nel frullatore, poi aggiungere il burro e il miele. Avviare, fino a ridurre a crema il composto che risulterà di colore verde.

Foderare lo stampo con la pellicola, riempirlo con il composto e metterlo in frigorifero per circa 30 minuti. Rovesciare la terrina su un piatto, togliere la pellicola e affettare il Gorgonzola finemente. Impiattare guarnendo con gocce di glassa all'aceto balsamico e con le verdure tagliate a julienne.