



GORGONZOLA, FICHI CARAMELLATI E PEPE DI SICHUAN



DIFFICOLTÀ
Facile



TEMPO
15 min

INGREDIENTI

Gorgonzola dolce

Fichi freschi

Zucchero di canna

Burro

Pepe di Sichuan

Miele

Noci

PREPARAZIONE

Taglia i fichi e caramellali in padella con burro, zucchero e poco miele. Servili tiepidi su una quenelle o fetta di gorgonzola. Completa con pepe di Sichuan pestato e noci croccanti.



TACOS DI POLENTA CROCCANTE CON GORGONZOLA E CAVOLO VIOLA



DIFFICOLTÀ
Media



TEMPO
35 min

INGREDIENTI

Polenta pronta
o istantanea
Gorgonzola
Cavolo viola

Aceto di mele
Olio
Sale
Pepe

PREPARAZIONE

Stendi la polenta cotta in uno strato sottile, falla raffreddare e ritaglia dei dischi. Dorali in forno o padella finché croccanti. Farcisci con gorgonzola morbido e cavolo viola condito con aceto, olio e sale.



CREMA FREDDA DI CETRIOLO, GORGONZOLA E MENTA SELVATICA



DIFFICOLTÀ
Facile



TEMPO
15 min + riposo

INGREDIENTI

Cetrioli

Gorgonzola dolce

Yogurt greco

Menta

Olio evo

Limone

Sale

Pepe

PREPARAZIONE

Frulla cetrioli pelati con yogurt, poco gorgonzola, olio, limone e menta. Regola di sale e lascia raffreddare bene. Servi con briciole di gorgonzola e foglie di menta fresca.



BAO AL GORGONZOLA, ZUCCA ARROSTITA E SEMI DI SESAMO NERO



DIFFICOLTÀ
Media



TEMPO
40 min

INGREDIENTI

Bao pronti o
fatti in casa
Gorgonzola
Zucca

Sesamo nero
Salsa di soia
Miele
Olio

PREPARAZIONE

Arrostisci la zucca a cubetti con olio, sale e poco miele. Scalda i bao al vapore, poi farciscili con zucca, gorgonzola e qualche goccia di salsa di soia. Completa con sesamo nero tostato.



TARTELLETTA SALATA CON GORGONZOLA, BARBABIETOLA E CACAO AMARO



DIFFICOLTÀ
Media



TEMPO
45 min

INGREDIENTI

Pasta brisée

Panna

Gorgonzola

Uova

Barbabietola cotta

Sale

Cacao amaro

PREPARAZIONE

Rivesti stampini con brisée e cuoci in bianco. Frulla gorgonzola con panna e uovo, versa nelle tartellette e cuoci. Aggiungi cubetti o crema di barbabietola e una leggera spolverata di cacao amaro.



GNOCCHI DI CASTAGNE CON GORGONZOLA E SCORZA D'ARANCIA



DIFFICOLTÀ
Media



TEMPO
60 min

INGREDIENTI

Farina di castagne
Patate
Farina 00
Gorgonzola

Latte o panna
Arancia non trattata
Sale

PREPARAZIONE

Prepara gli gnocchi con patate schiacciate, farina di castagne e poca farina 00.
Cuocili in acqua salata e saltali in una crema di gorgonzola sciolto con latte o panna.
Completa con scorza d'arancia grattugiata.



CROSTINO DI PANE NERO, GORGONZOLA E CIPOLLA BRUCIATA



DIFFICOLTÀ
Facile



TEMPO
25 min

INGREDIENTI

Pane nero
Gorgonzola
Cipolle rosse
o dorate

Olio
Sale
Aceto balsamico

PREPARAZIONE

Tosta il pane nero. Cuoci le cipolle tagliate a metà in padella molto calda fino a farle scurrere leggermente, poi condiscile con olio, sale e qualche goccia di aceto. Disponi sul pane il gorgonzola e la cipolla.



CURRY DELICATO DI CAVOLFIORE, GORGONZOLA E LATTE DI COCCO



DIFFICOLTÀ

Facile



TEMPO

35 min

INGREDIENTI

Cavolfiore

Gorgonzola

Latte di cocco

Curry dolce

Cipolla

Olio

Sale

Coriandolo o prezzemolo

PREPARAZIONE

Rosola la cipolla con olio e curry. Aggiungi il cavolfiore a cimette e il latte di cocco, poi cuoci finché tenero. Unisci il gorgonzola a fuoco basso per renderlo cremoso e servi con erbe fresche.



UOVO MORBIDO SU CREMA DI GORGONZOLA E TOPINAMBUR



DIFFICOLTÀ
Media



TEMPO
35 min

INGREDIENTI

Uova

Topinambur

Gorgonzola

Latte

Burro

Sale

Pepe

Nocciole

PREPARAZIONE

Cuoci i topinambur pelati in acqua o latte, poi frullali con burro e gorgonzola fino a ottenere una crema liscia. Cuoci l'uovo morbido o in camicia. Servilo sulla crema con pepe e nocciole tritate.



MINI PAVLOVA SALATA CON GORGONZOLA, SEDANO E NOCI AFFUMICATE



DIFFICOLTÀ
Difficile



TEMPO
90 min

INGREDIENTI

Albumi

Zucchero ridotto

Sale

Gorgonzola

Sedano

Noci affumicate

Limone

PREPARAZIONE

Prepara piccole meringhe salate con albumi montati, poco zucchero e sale, poi cuocile a bassa temperatura. Farcisci con crema di gorgonzola, sedano tagliato fine e noci affumicate. Aggiungi scorza o gocce di limone.



RAVIOLO APERTO CON GORGONZOLA, CARCIOFO E LIMONE FERMENTATO



DIFFICOLTÀ
Media



TEMPO
45 min

INGREDIENTI

Sfoglie di pasta fresca	Olio
Gorgonzola	Aglione
Carciofi	Prezzemolo
Limone fermentato	

PREPARAZIONE

Salta i carciofi sottili con olio, aglio e sale. Cuoci le sfoglie di pasta e disponile aperte nel piatto alternando pasta, crema di gorgonzola e carciofi. Completa con pochissimo limone fermentato tritato.



GELATO GASTRONOMICO AL GORGONZOLA CON MIELE DI CASTAGNO E ROSMARINO



DIFFICOLTÀ
Difficile



TEMPO
90 min
+ raffreddamento

INGREDIENTI

Gorgonzola dolce
Latte
Panna
Miele di castagno

Rosmarino
Sale

PREPARAZIONE

Scalda latte e panna con rosmarino, poi filtra. Sciogli dentro il gorgonzola e poco miele, frulla e lascia raffreddare. Manteca in gelatiera o congela mescolando spesso. Servi con miele di castagno e rosmarino fresco.