

LA RICETTA

Insalata di pere arrosto con miele e gorgonzola

CULTURA

15_11_2020



Ingredienti per 4 persone

Foglie miste di insalata (rossa, valeriana, lattuga, rucola)

2 grosse pere Abate

100 gr gorgonzola

4 cucchiaini di miele di acacia

4 cucchiaini di latte

8 gherigli di noce

2 cucchiaini olio di oliva + 1 cucchiaino per spennellare le pere

Sale

Lavare bene le pere. Tagliare in quattro per il lungo e togliere il torsolo. Lasciarle con la buccia. Spennellarle d'olio d'oliva. Scaldare una padella anti-aderente e cuocerle le pere, due minuti per parte. Nel frattempo, diluire 2 cucchiaini di miele nel latte. Schiacciare con la forchetta il formaggio gorgonzola e mescolarlo con il misto di latte e miele. Sistemare le foglie di insalata sui piatti, condirle solo con sale e olio d'oliva. Mettere un cucchiaino colmo di formaggio nell'incavo di ogni quarto di pera. Adagiarle su ogni piatto due quarti di pera sulle foglie di insalata. Versarvi sopra un filo di miele e decorare con i gherigli di noci.

È un eccellente antipasto.