

Spuma di gorgonzola nel cestino di parmigiano e fiori di geranio

Difficoltà: media

Tempo di preparazione: 45 minuti

Calorie: 553/porzione

Ingredienti per 4 persone

- 300 gr. di gorgonzola
- 100 gr. di mascarpone
- 1 manciata di fiori di geranio
- 8 cucchiai di parmigiano
- Olio extravergine d'oliva
- Sale e pepe

Per ogni cestino: distribuite un paio di cucchiariate di parmigiano in una padella che avrete unto d'olio. Fatelo abbrustolire a fuoco molto dolce e poi togliete la padella dal fuoco. Rimuovete la sfoglia di parmigiano e mettetela tra due ciotoline in modo da darle la forma a cestino.

Per la spuma: in una ciotola impastare 300 grammi di gorgonzola con 100 grammi di mascarpone e una manciata di fiori di geranio misti a sale e pepe. Formare delle palline con il pallottolere da gelato o con 2 cucchiari e adagiarle nel cestino di parmigiano, decorare con fiori di geranio e condire con un filo di olio extravergine.

61

