

## Il gorgonzola con la frutta

Il gorgonzola è un formaggio molto versatile che si adatta agli abbinamenti più originali. Chi ama le preparazioni più semplici è solito accostarlo alle verdure crude che, essendo ricche di acqua, bilanciano alla perfezione la forte personalità del gorgonzola. Lo stesso discorso può essere fatto con la frutta che aggiunge in più una nota dolce.

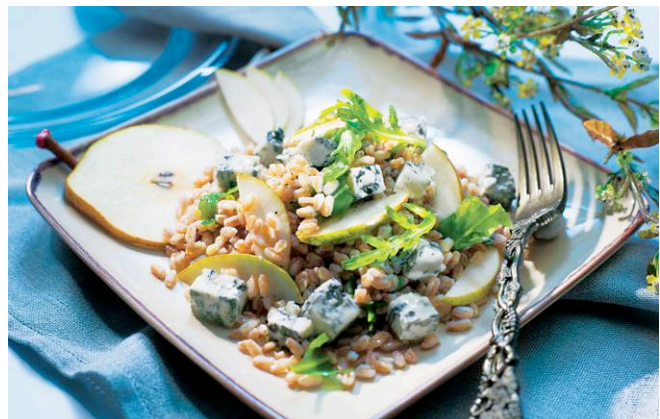
Di seguito vi proponiamo quindi 7 diversi abbinamenti **Gorgonzola&Frutta** che, con l'avvicinarsi della stagione calda sono l'ideale per una cena in terrazza o per una colazione di lavoro nutriente, ma leggera. Partiamo con le classiche pere e mele per arrivare ad accostamenti più inconsueti come quelli con fichi, prugne e uva

Ulteriori ricette sono disponibili sul sito ufficiale del gorgonzola - [www.gorgonzola.com](http://www.gorgonzola.com) – che ospita anche le video ricette illustrate da grandi chef. E per i più tecnologici è disponibile l'app gratuita, chiamata semplicemente "Gorgonzola", interamente dedicata al Gorgonzola Dop.

# 1) Insalata di farro, pere e gorgonzola

### DOSI PER 4 PERSONE

Gorgonzola piccante 60 g  
Aceto bianco 1 cucchiaino  
Farro 300 g  
Miele 1 cucchiaio  
Olio di oliva extravergine Riviera ligure  
4 cucchiari  
Pera n. 2  
Rucola 1 mazzetto  
Sale e pepe quanto basta



**DIFFICOLTÀ: FACILE**

**PREPARAZIONE 45 min.**



Vino consigliato: Orvieto

Sciacquate il farro e lessatelo in abbondante acqua salata per 45 minuti circa (o per il tempo indicato sulla confezione). Sgocciolatelo, lasciatelo intiepidire e trasferitelo in una ciotola capiente.

Mescolate l'olio extravergine in una ciotolina con l'aceto, il miele, un pizzico di sale e una generosa macinata di pepe, mescolate e tenete da parte. Lavate la rucola, sgocciolatela e spezzettatela grossolanamente. Tagliate il gorgonzola a pezzetti.

Lavate le pere senza sbucciarle, asciugatele, tagliatele a spicchi, eliminate il torsolo e poi riducetele a fettine molto sottili.

Aggiungete al farro le foglie di rucola, le fettine di pera e i pezzetti di gorgonzola, condite con la salsina al miele e servite.

Se vi piace, potete arricchire l'insalata con 4-5 gherigli di noce sminuzzati grossolanamente.

## 2) Semifreddo con pere e gorgonzola



### INGREDIENTI PER 2 PERSONE

Gorgonzola dolce 50 g

Pere n.2

Distillato di pere Williams 10 ml

Panna montata 100 g,

Sale, pepe nero quanto basta

### PROCEDIMENTO

Tagliate una pera in verticale; con uno scavino togliete tutti i semi e il torsolo.

Tagliate l'altra pera a dadini e saltatela in padella con il distillato; quando si è

asciugato unite il gorgonzola. Attendete che il tutto si raffreddi e incorporate al composto la panna montata. Salate e pepate. Farcite le barchette di pera con questo composto, conservatele in congelatore per circa 2 ore. Ricoprite il tutto con uno strato sottile di gorgonzola e fate sciogliere sotto il grill per circa un minuto prima di servire.

## 3) Le mele speciali



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Gorgonzola dolce 120 g

Farina 100 g

Latte 1 dl

Mele Golden n. 2

Uova n. 2

Olio di Oliva extravergine

Chianti classico



Sale e pepe quanto basta

#### **PROCEDIMENTO**

Sbucciate le mele e togliete il torsolo con l'apposito strumento oppure con un coltello a lama sottile, stando attenti a non romperle. Tagliatele a rondelle spesse circa mezzo centimetro.

Mettete il gorgonzola in una ciotola e schiacciatelo con una forchetta, unendo le uova sbattute, poco per volta. Aggiungete 60 g di farina e mescolate, mettete mezzo cucchiaino di sale e poco pepe. Infine diluite con il latte.

Preparate una padella con 2 dita d'olio e scaldatela su fuoco medio. Quando l'olio è pronto (cioè quando, tuffando un pezzetto di pane, questo sfrigola subito senza scurire), passate rapidamente una rondella di mela nella farina e poi nella pastella.

Tuffate la mela nell'olio e aggiungete rapidamente altre tre o quattro fette. Scolatele quando sono dorate sui due lati e deponetele su carta assorbente. Continuate con le altre. Servitele ben calde, leggermente salate.

## 4) Acini d'uva farciti (con mousse al gorgonzola)



#### **Ingredienti per 4 persone:**

20 acini d'uva rosata  
100 gr. Gorgonzola dolce  
80 gr. Ricotta morbida  
Finocchietto fresco  
40 gr. Spinaci novelli  
70 gr. Germogli di soia  
Sale e pepe bianco

#### **Difficoltà facile**

**Preparazione 20 minuti**

**Cottura 0 minuti**

Vino consigliato: Chardonnay

Lavate ed asciugate gli acini d'uva. Con l'aiuto di un coltello affilato, eliminate la calotta da ogni singolo acino e create la base per fare rimanere in piedi l'acino, denocciolateli con l'aiuto di uno scavino. In una bacinella amalgamate con una frusta il gorgonzola con la ricotta fresca, condite con un trito di finocchietto, sale e pepe bianco, montate per almeno 5 minuti e riponete in frigorifero per circa 10 minuti. Con l'aiuto di una sacca da pasticciere o di una siringa farcite con la mousse di gorgonzola gli acini d'uva, posizionatele su un letto di spinaci novelli tagliati a julienne e semi germogliati di soia.

## 5) Crostatine con uva e gorgonzola

### DOSI PER 4 PERSONE

Gorgonzola dolce 150 g  
Burro 100 g  
Farina 200 g  
Panna fresca da cucina 1 dl  
Sedano n. 1 cuore  
Uova n. 1  
Uva Rosata n. 20 acini  
Zucchero 40 g  
Sale quanto basta



### DIFFICOLTÀ: MEDIA

**PREPARAZIONE 50 min.**

Vino consigliato  
Moscato di Sardegna

- Versate nel mixer la farina, il burro a dadini, una presa di sale e 1/2 dl di acqua fredda. Quando ottenete una palla di pasta omogenea, avvolgetela in un foglio di pellicola e lasciatela riposare in frigorifero per 30 minuti.
- Stendete la pasta su un piano infarinato e tagliatela per rivestire 8 stampini da tartelletta del diametro di circa 7 centimetri.
- Amalgamate nel mixer il gorgonzola, la panna, l'uovo, un pizzico di sale e il sedano tagliato a fette sottili.
- Suddividete il composto nelle tartellette e cuocetele nella parte bassa del forno per 25 minuti.
- Sciogliete lo zucchero in un padellino con un cucchiaino di acqua e cuocetelo a fiamma media fino a quando si caramella. Unite gli acini d'uva e rigirateli rapidamente nel caramello. Spegnete subito il fuoco e mettete un acino su ogni tartelletta.
- Servite quando tutto è ormai freddo.

## 6) Fichi con crema di gorgonzola

### DOSI PER 4 PERSONE

Fichi 4  
Gorgonzola dolce 130 g  
Mascarpone 120 g  
Aceto balsamico di Modena 6 cucchiaini  
Aglio 2 spicchi  
Burro 10 g  
Erba cipollina 1 cucchiaino  
Olio di oliva extravergine Terra di Bari  
quanto basta  
Pane casereccio 4 fette  
Zucchero 10 g  
Pepe quanto basta



**DIFFICOLTÀ: MEDIA**

**PREPARAZIONE 25 min.**

Vino consigliato: Chianti classico

- Mettete nella ciotola il gorgonzola e il mascarpone. Lavorateli amalgamando erba cipollina e pepe.
  - Mettete il burro nella padella, unite lo zucchero, l'aceto balsamico, portate ad ebollizione mescolando finché la salsa si sarà ristretta, aggiungete quindi i fichi tagliati a spicchi nella padella con la salsa e continuate la cottura (circa 1/2 minuto per lato). Sgocciolate i fichi e teneteli da parte, conservando anche la salsa.
  - Spennellate le fette di pane con pochissimo olio e mettetele nel forno, fino a quando diventano dorate. Strofinare su entrambi i lati con l'aglio, solo se piace.
- Suddividete il composto di formaggio a cucchiainate sulle fette di pane.
- Disponete quindi gli spicchi di fichi, irrorate ciascuna fetta con 1 cucchiaino di salsa e servite le bruschette, dopo averle scaldate al grill. Completate, a piacere, con steli di erba cipollina.

## 7) Gorgonzola, prugne e polenta

### DOSI PER 4 PERSONE

Gorgonzola dolce 150 g  
Farina di mais 250 g  
Stracchino 100 g  
Grana Padano 2 cucchiari  
Porto 1 bicchierino  
Prugne secche 4  
Pepe quanto basta

**DIFFICOLTÁ: FACILE**  
**PREPARAZIONE 20 min.**

Vino consigliato  
Moscatello di Montalcino



- Mettete 4 prugne secche denocciolate in una ciotolina, irroratele con 1 bicchierino di Porto e lasciatele ammorbidire per 20 minuti.
- Cuocete 250 gr di farina di mais istantanea. Riducete a pezzettini 150 gr di gorgonzola dolce e 100 gr di stracchino. Spegnete il fuoco sotto la crema di mais e amalgamate con i formaggi 2 cucchiari di Grana Padano grattugiato e una macinata di pepe.
- Mescolate con il cucchiaino di legno, in modo che i formaggi si sciolgano completamente. Suddividete il composto in 4 coppette. Mettete in ciascuna coppetta 1 prugna e 1 pezzetto di gorgonzola e serviteli tiepidi.