

MOUSSE DI GORGONZOLA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di formaggio gorgonzola piccante,
- 300 g di formaggio stracchino,
- 100 g di formaggio robiola,
- 100 g di burro,
- alcuni gherigli di noci.

Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente per un'ora.

Togliete la crosta al gorgonzola e mettetelo insieme allo stracchino, alla robiola e al burro nel mixer.

Frullate sino a ottenere una crema soffice e omogenea.

Foderate una tortiera con la pellicola trasparente.

Versatevi la mousse di formaggio, paregiate lo spessore, coprite con altra pellicola e tenete in frigorifero per circa 3 ore.

Sformate sul piatto da portata, guarnite la mousse con i gherigli di noci disposti a cerchio.

Servitela con carote crude