

BON BON DI GORGONZOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 gr di gorgonzola,
- 100 gr di burro,
- pepe,
- un goccio di grappa, prezzemolo,
- menta.

Lavorare con una forchetta il gorgonzola fino a ridurlo in purea.

Amalgamarlo al burro ammorbidito.

Condirlo con poco pepe e la grappa.

Far raffreddare in frigorifero e poi, con le mani bagnate, ricavare dal composto tante palline grandi come una nocciola.

Far rotolare le palline su un trito di prezzemolo e menta, disporle sul piatto di portata e tenerle in frigorifero fino al momento di servirle con l'aperitivo.