

GORGONZOLA ALLA VODKA

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di gorgonzola piccante,
- 100 g di burro,
- mezzo bicchierino di vodka,
- sale,
- dieci gherigli di noce.

Mettete la gorgonzola in una terrina e spappolatela con i rebbi di una forchetta.

Fate fondere il burro ed unitelo a piccole dosi al formaggio, rimestando in continuazione con un cucchiaino di legno, fino a che il composto non sarà perfettamente amalgamato.

Aggiungete la vodka, insaporite con una presa scarsa di sale e rimestate ancora per qualche minuto.

Travasate il composto in una terrina che lo contenga di giusta misura, livellatene la superficie con il dorso di un cucchiaino e tenetelo in frigorifero per 1 ora.

Nel frattempo, tagliate a metà i gherigli di noce.

Trascorso il tempo stabilito, togliete la terrina dal frigorifero; passate dolcemente la lama di un coltellino tra le pareti della ciotola e il composto; capovolgete la terrina sul piatto da portata e sformate il composto di gorgonzola.

Applicatevi sopra i gherigli di noce con una leggera pressione delle dita e servite subito.