

SECONDI PIATTI

Coregone spinato all profumo di gorgonzola

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

4 coregoni da circa 200 g cadauno
150 g di gorgonzola
tre cucchiari di panna da cucina

PREPARAZIONE

- 1 Spaccare i coregoni, diliscarli; dorare le due metà al burro e salvia. Togliarli dal burro. A parte far sciogliere con la panna il gorgonzola, ottenendo una salsa cremosa tiepida, cospargere i coregoni e guarnire con un trito di erba cipollina.