

ANTIPASTI E SNACK

Mousse di gorgonzola e noci e ricotta infornata

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO



PER LA MOUSSE DI GORGONZOLA E NOCI

300 g di gorgonzola piccante

100 g di noci

poca panna.

PER LA RICOTTA DI CAPRA INFORNATA

500 g di ricotta di capra

sale e pepe.

1 focaccia.

PREPARAZIONE

1 Per la mousse di gorgonzola e noci: mettete le noci nel frullatore.



2 Frullare bene.



3 Tagliare il gorgonzola a pezzetti.



- 4 Unitelo alle noci e frullare fino ad avere una crema, se dovesse risultare troppo compatta aggiungete un goccio di panna.



- 5 Lasciate riposare in frigo.

Per la ricotta infornata: lasciate sgocciolare la ricotta.



6 Appena è asciutta condite con sale e pepe ed infornate per 10 minuti sotto il grill.

Servite entrambi i formaggi con la focaccia.

