

ANTIPASTI E SNACK

## Panna cotta al gorgonzola

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [5 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 7 ORE DI RIPOSO IN FRIGO



Scopri la ricetta della **panna cotta al gorgonzola**, un [antipasto](#) gourmet perfetto per sorprendere i tuoi ospiti con un abbinamento di formaggio e miele.

### INGREDIENTI PER CUCINARE LA PANNA COTTA AL GORGONZOLA

LATTE INTERO 250 gr  
PANNA FRESCA 150 gr  
GORGONZOLA DOLCE 150 gr  
GELATINA IN FOGLI 8 gr  
SALE

### INGREDIENTI PER DECORARE

MIELE  
NOCI

## COME FARE LA PANNA COTTA AL GORGONZOLA

**1** Per preparare la panna cotta salata al gorgonzola per prima cosa metti i fogli di gelatina in

ammollo in acqua fredda.

In un pentolino metti il latte, la panna e il sale.





**2** Scalda il liquido a calore basso e mescola continuamente. Aggiungi il gorgonzola privato della crosta e lascialo sciogliere completamente, continuando a mescolare.

Togli la pentola dal fuoco e scola i fogli di gelatina dall'acqua.





**3** Strizza i fogli di gelatina e aggiungili al composto, mescola ancora e metti la panna cotta nei bicchierini. Mettiti in frigorifero per almeno 6-7 ore.

Prima di servire la panna cotta la gorgonzola decorala con miele e noci o con gli ingredienti che preferisci.





PANNA COTTA AL GORGONZOLA: UN ANTIPASTO GOURMET SEMPLICE  
E SAPORITO

La **panna cotta al gorgonzola** è una versione salata della [panna cotta dolce](#), ideale come **antipasto gourmet** per una cena speciale. Con il suo sapore deciso e la consistenza cremosa, questo piatto si abbina perfettamente a ingredienti come **miele**, **noci** e frutta caramellata, creando un contrasto dolce-salato irresistibile.

Preparata con pochi ingredienti, questa **panna cotta salata con formaggio** può essere servita in bicchierini monoporzione, rendendola una ricetta elegante e scenografica per ogni occasione.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per una **panna cotta al gorgonzola** dalla consistenza perfetta, assicurati di sciogliere completamente il **gorgonzola** nel latte e nella panna a fuoco basso.

La gelatina va aggiunta solo dopo aver tolto la pentola dal fuoco, per evitare che si formino grumi.

Per un gusto più intenso, puoi optare per il **gorgonzola piccante** invece della versione dolce, oppure decorare con una confettura di fichi o **pere caramellate** per un tocco di dolcezza.

Le noci e il miele sono ideali per decorare, ma puoi variare con frutta secca o miele al tartufo per una versione ancora più ricercata.

Gli avanzi di panna cotta possono essere conservati in frigorifero per 2 giorni.

## CONSERVAZIONE

La **panna cotta al gorgonzola** si conserva in frigorifero per un massimo di 2 giorni, coperta con pellicola per alimenti per evitare che assorba odori.

Si sconsiglia la congelazione, poiché la consistenza potrebbe alterarsi. Al momento di servire, aggiungi miele, noci o altre decorazioni fresche per mantenere la croccantezza.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE

Se ti piace questa ricetta, ecco altre idee di antipasti e piatti gourmet che puoi preparare con ingredienti simili:

[Ravioli gorgonzola e pere](#): un primo piatto perfetto per un menù elegantemente autunnale

[Pere al gorgonzola](#): un antipasto scenografico e molto goloso!

[Pasta alla cenere](#): Un primo piatto semplice che risolve la cena quando hai poco tempo per cucinare