

ANTIPASTI E SNACK

Pere e gorgonzola

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI PER CUCINARE PERE E GORGONZOLA

PERE 2
GORGONZOLA PICCANTE 180 gr
GHERIGLI DI NOCI 20
MIELE
SALE
PEPE

Le pere e gorgonzola al forno con noci sono un piatto semplice e raffinato, perfetto per cene speciali. La dolcezza delle pere cotte si unisce alla cremosità del gorgonzola e alla croccantezza delle noci, creando un mix di sapori unico.

COME FARE PERE E GORGONZOLA

- 1 Elimina il picciolo delle pere e tagliale a metà. Con uno scavino, o con un cucchiaino, elimina i semi e forma una conca nella polpa della pera. Metti le pere in una pirofila e

riempile con gorgonzola piccante. Cuoci in forno preriscaldato, funzione statica, a 180°C per 10 minuti. Intanto sminuzza grossolanamente i gherigli.





2 Condisci con sale e pepe. Aggiungi i gherigli sminuzzati e completa con miele a piacere.





PERE E GORGONZOLA AL FORNO CON NOCI: UN ANTIPASTO

Le pere e gorgonzola al forno con noci sono un piatto raffinato che combina sapori dolci e salati in modo perfetto. La dolcezza delle pere cotte si unisce alla cremosità del gorgonzola, creando un contrasto irresistibile, mentre le noci croccanti aggiungono un tocco originale in più. Questa ricetta è ideale come antipasto per cene speciali, per chi ama sperimentare abbinamenti audaci. Preparare le pere al forno con gorgonzola e noci è semplice e veloce: basta cuocere le pere, aggiungere il formaggio e le noci, e lasciar fondere tutto in forno per pochi minuti. Il risultato è un piatto dal gusto ricco e avvolgente, perfetto per sorprendere i tuoi ospiti.

COME CONSERVARE PERE E GORGONZOLA

Le pere e gorgonzola al forno possono essere conservate in frigorifero per 1-2 giorni, chiuse in un contenitore ermetico. Per riscaldarle, ti consigliamo di usare il forno a bassa temperatura, così da mantenere la cremosità del gorgonzola e la consistenza delle pere. **Se preferisci, puoi anche preparare le pere in anticipo e aggiungere il gorgonzola e le noci poco prima di infornarle nuovamente per un risultato fresco e gustoso.**

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Per evitare sprechi, puoi riutilizzare eventuali pere avanzate in altre preparazioni, come una **torta di pere o un frullato insieme a yogurt e miele**. Il gorgonzola avanzato può essere utilizzato per arricchire una [pasta ai quattro formaggi](#) o per preparare una salsa cremosa da abbinare a carni o verdure. Le noci possono essere tostate e aggiunte a un'insalata o utilizzate come topping per un [gelato](#) o una mousse.