

SECONDI PIATTI

Coregone spinato all profumo di gorgonzola

di: *Cookaround*

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 cucchiaini 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.