

ANTIPASTI E SNACK

## Insalata pere e noci con salsa al gorgonzola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



"Al contadin non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere"...è da questo detto popolare che è nata questa insalata gustosa e sfiziosa la quale, oltre al formaggio, in questo caso il gorgonzola, e le pere vede anche l'utilizzo di noci e insalata mista. Questa ricetta può prestarsi ad essere servita sia come antipasto che come piatto unico, magari arricchito da crostini di pane tostato, in un pranzo veloce e fresco.

### INGREDIENTI PER L'INSALATA

GHERIGLI DI NOCI 100 gr

PERE piccole - 8

INSALATA MISTA

SUCCO DI LIMONE 2 cucchiaini da tavola

PARMIGIANO REGGIANO a scaglie -

### INGREDIENTI PER LA SALSA AL

### GORGONZOLA

GORGONZOLA 100 gr

PANNA 120 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 60 ml

SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaino da tavola

SALVIA fresca - 2 cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 In questa ricetta, c'è davvero poco da preparare al di fuori della salsa al gorgonzola, anch'essa per altro molto facile da realizzare.

Lavorate il formaggio in un mixer aggiungendo l'olio ed il succo di limone.



- 2 Fate lavorare il mixer fino a quando gli ingredienti risultino ben amalgamati. Incorporate, a questo punto, la panna e la salvia ed insaporite il tutto con del sale e pepe di mulinello.



3

Passate ora alla preparazione dell'insalata.

Scottate le noci per 1 minuto nell'acqua bollente, scolatele ed infornatele per circa 3 minuti sotto il grill caldo così da tostarle leggermente.

Estraetele dal forno e tritatele grossolanamente.

Tagliate le pere con la buccia per la larghezza ottenendo dei dischi sottili, quindi eliminate i semi.

Spennellate i dischi di pera con del succo di limone man mano che li affettate, eviterete così che anneriscano per via dell'ossidazione.



- 4 Confezionate, infine, l'insalata: disponete le fette di pera in un cerchio su di un piatto da portata, copritele con una spolverata di noci, qualche foglia d'insalata mista, altre noci, un po' di parmigiano a scaglie e la salsa di gorgonzola.



5 Ripetete gli strati finendo con uno strato di parmigiano ed un po' di noci.