



Bignè al gorgonzola



Ingredienti per 4 persone

150 g	Gorgonzola
120 g	Mandorle tostate
60 g	Burro
n° 16	Bignè
n° 3	Cucchiaini di panna
q.b.	Sale

Preparazione

1. Tritare le mandorle e metterne la metà in una terrina.
2. Unire il gorgonzola tagliato a pezzetti, la panna e metà del burro (prima fuso a fuoco dolce e poi fatto freddare).
3. Salare.
4. Lavorare il tutto affinché la crema risulti morbida ed omogenea.
5. Tagliare la calotta ai bignè e farcirli con la crema di gorgonzola.
6. Ricoprirli e infornarli per 5 minuti a 200 °C.
7. Pennellarli con il rimanente burro fuso a cui si saranno aggiunte le restanti mandorle tritate.