



Formaggi all'uva

Ingredienti per 8 persone

100 g	Fontina a fettine sottilissime
100 g	Scamorza a fettine sottilissime
100 g	Gorgonzola dolce
100 g	Mascarpone
100 g	Crescenza
100 g	Formaggio spalmabile
n° 1	Grosso grappolo di uva bianca dolce
n° 1	Grosso grappolo di uva rosata
n° 1	Bicchierino di Cognac

Preparazione

1. Lavare con cura l'uva, tagliare i chicchi a metà e sgranarli.
2. Far macerare il gorgonzola a tocchetti con il Cognac per 15 minuti e sgocciolarlo con cura.
3. Lavorarlo con il mascarpone e, a parte, fare lo stesso con il formaggio spalmabile e la crescenza, fino ad ottenere 2 composti cremosi.
4. Foderare una terrina in vetro della capacità di 1,5 litri con carta forno bagnata e strizzata e rivestire il fondo con metà delle fettine di fontina.
5. Spalmare il composto di gorgonzola e ricoprire con i chicchi di uva rosata; coprire con metà delle fettine di scamorza, spalmare con metà del composto di crescenza e terminare con l'uva bianca.
6. Proseguire a strati, fino ad esaurire gli ingredienti e pressare leggermente la preparazione.
7. Mettere la terrina in frigo per almeno 2 ore; sformarla ed eliminare la carta forno.
8. Decorare a piacere con chicchi di uva bianca e rosata e servire.

