



Tartufini di gorgonzola



Ingredienti per 4 persone

250 g	Gorgonzola dolce
150 g	Philadelphia o altro formaggio spalmabile
150 g	Granella di pistacchi
50 g	Parmigiano Reggiano grattugiato
q.b.	Pepe
q.b.	Pirottini di carta per contenere i tartufini

Preparazione

1. Tagliare il gorgonzola a pezzetti e metterlo in una ciotola con il Philadelphia, il Parmigiano grattugiato e un po' di pepe, e amalgamare il tutto, fino ad ottenere un composto omogeneo: dovrà essere cremoso, ma comunque non troppo morbido.
2. Coprire la ciotola con la pellicola trasparente e lasciare riposare in frigorifero per almeno 2 ore.
3. Trascorso il tempo necessario, prelevare la crema di formaggio con un cucchiaino e formare delle palline, modellandole con le mani.
4. Passarle nella granella di pistacchi e adagiarle man mano nei pirottini di carta.
I vostri tartufini di gorgonzola sono pronti per essere serviti.

Consigli

- a. Per lavorare meglio il composto di formaggi, potete prepararlo il giorno prima e tenerlo tutta la notte in frigo.
- b. E' possibile personalizzare i tartufini di gorgonzola come più vi piace; una volta preparate le palline di formaggio, passarle nella granella di noci, nella paprika, in un mix di semi misti: semi di sesamo, di papavero, di zucca, di girasole, nell'erba cipollina o in un mix di erbe aromatiche.
- c. I tartufini di gorgonzola sono un'ottima idea da inserire nella lista degli antipasti di Natale: sono infatti veloci ma d'effetto, ideali per la tavola delle feste.

Conservazione

Conservare i tartufini di gorgonzola in frigo per max 2-3 giorni, all'interno di un contenitore ermetico.