



Salsa al gorgonzola e rafano (per pinzimonio e tartine)



1 SALSIERA DA 4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

0 MIN



CALORIE

340K

NOTE

INGREDIENTI

380 g di Gorgonzola dolce

2 cucchiaini e 1/2 di Panna fresca

1 cucchiaio colmo di Rafano grattugiato

Sale

Pepe

Preparazione

- Tagliate a cubetti il formaggio gorgonzola e versatelo in una terrina dai bordi alti. Lavoratelo accuratamente con un cucchiaio di legno aggiungendo la panna a filo e continuando a lavorare fino quando non otterrete un impasto omogeneo e morbido.
- Quando la vostra salsa al gorgonzola avrà raggiunto la consistenza desiderata, regolate di sale e pepe. Infine, unite il rafano grattugiato.
- Tenete la salsa coperta in frigorifero fino al momento di presentarla a tavola con le vostre verdure crude di accompagnamento o spalmata su delle tartine.

I consigli di Camilla

- Potete sostituire la panna con il latte (aggiungetene di più se desiderate una salsa ancora più liquida).
- Se non amate il rafano potete optare per altre spezie, come la noce moscata.