OLIO CUORE

Sfoglie Cuore con gorgonzola e pere caramellate

Natale chiama, tu rispondigli con un abbinamento stuzzicante e goloso! Un topping cremoso dal sapore pieno e intenso, unito alla croccantezza e alla bontà dei legumi delle Sfoglie Cuore, accende l’atmosfera delle tue feste e fa felici i tuoi ospiti. Cosa aspetti a replicare la ricetta?

Ingredienti

- Sfoglie Cuore con farina di lenticchie e semi di amaranto
- 1 pera
- Miele
- Noci
- 200 g gorgonzola piccante
- 250 g formaggio spalmabile
- Maggiorana
- Pepe rosa

- **Portata: Antipasti**
- **Tempo: 30"**
- **Persone: 6**

Preparazione

- Tagliare la pera a dadini e caramellarla in padella con un filo di miele.

- In una ciotola, unire il gorgonzola al formaggio spalmabile fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Trasferire il composto in una sac à poche con beccuccio a stella.

- Farcire le sfoglie con un ciuffo di crema al formaggio, i dadini di pera e un gheriglio di noce. Per completare, una spolverata di pepe rosa e qualche fogliolina di maggiorana.

- Disporre le sfoglie farcite in un piatto d’ardesia o scuro per far risaltare il tripudio di colori e sapori.

La ricetta è stata preparata con:

Sfoglie