

Insalata Pere Gorgonzola e Noci

Portata: Piatto unico

Tempo:

Numero persone: 4

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone

- 125 gr insalatina misticanza Despar
- 125 gr valeriana Despar
- 50 gr gherigli di noce Despar
- 2 pere sode e mature
- 150 gr gorgonzola stagionato o blu bergader
- 1 cucchiaino di senape dolce
- 1 limone
- 0 bicchiere di olio extravergine d'oliva Despar
- q.b. sale fino despar
- q.b. pepe nero

Preparazione

1 - Sbucciate le pere e tagliatele a fette, tagliate a cubetti il gorgonzola e ponete entrambi gli ingredienti in una ciotola in cui avrete versato già le due insalatine fresche.

2 - Preparate la salsa di condimento unendo l'olio extravergine, il succo di mezzo limone, un bel cucchiaino di senape dolce, sale e pepe.

3 - Emulsionare con una forchetta, formando una crema densa che verserete all'ultimo momento sugli ingredienti preparati.

4 - Mescolare delicatamente e servire con crostini o meglio con fette di pane casereccio abbrustolite.

5 - Una fresca bontà... da Despar!!!