

MELE VERDI AL GORGONZOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 mele verdi di uguali dimensioni,
- 200 g di formaggio gorgonzola,
- 1 sedano rapa,
- 5 cucchiaini di panna,
- 1 cuore di insalata lattuga,
- 1 limone,
- sale,
- pepe.

Mondate e raschiate il sedano, lavatelo e tritatelo grossolanamente.

In una ciotola lavorate il gorgonzola con la panna, quando avrete ottenuto una crema omogenea insaporite con il succo di mezzo limone, sale e pepe, poi unitevi il sedano tritato.

Sbucciate le mele lasciandole intere, tagliate a ciascuna una calotta e scavatele un po' con un coltellino appuntito.

Tagliate leggermente anche il fondo in modo che possano restare in piedi sul piatto da portata.

Cospargetele con del succo di limone perché non anneriscano.

Riempite i frutti con il composto di sedano, sovrapponetevi le calotte e mettetele in frigorifero per qualche minuto.

Decorate le mele con qualche ciuffo di foglie di lattuga e disponete le altre sul piatto da portata, infine servite.