
PERE O COSTE DI SEDANO ALLA MOUSSE DI GORGONZOLA

Ingredienti per 2 persone:

- 100 g di formaggio gorgonzola,
- 30 g di mascarpone,
- 1/2 bicchiere di brandy,
- 3 noci tritate finissime,
- 1 pizzico di pepe,
- 1 pizzico di prezzemolo tritato.

Con tutti gli ingredienti fare una bella crema (ad esempio con il cutter o un qualsiasi frullatore) o se si vuole faticare un po' a mano...

Inserire la salsa ottenuta (che non deve essere troppo liquida, quindi occhio alla quantità di brandy, che si può sempre aggiungere) nell'apposita sacca o utilizzare un normale cucchiaino e con questa riempire delle coste di sedano bianco tagliato a pezzetti lunghi 4-5 cm.

oppure adagiarla su fette (tonde) di pera, oppure su pere scavate all'interno (e qui la faccenda si complica...) oppure semplicemente fare delle semplici e gustosissime tartine.