
COPPA E PERE CON SALSA AL GORGONZOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di coppa affettata
- 4 pere
- 80 g di formaggio gorgonzola
- 40 g di besciamella pronta
- gherigli di noce
- 1 limone
- prezzemolo

Sbucciate le pere e tagliatele a fettine sottili.

Disponetele a raggiera su 4 piatti da porzione.

Irroratele con succo di limone per evitare che anneriscano.

Accomodate a fiore, su ogni giro di pere, la quarta parte delle fette di coppa.

Fate fondere, a caldo, il formaggio gorgonzola.

Unitevi la besciamella e mescolate bene.

Versate la salsa calda così ottenuta sul piatto preparato.

Guarnite il tutto con alcuni gherigli di noce.

Completate la preparazione ponendo al centro del piatto un ciuffetto di prezzemolo.

Consigli: per fondere il formaggio senza che si attacchi al fondo del recipiente, conviene usare una ciotola, immersa in un bagnomaria in leggera ebollizione; per guarnire, preferire il prezzemolo riccio, meno aromatico, ma decorativo.