



Salsa al gorgonzola - [Visualizza sul sito di Sconosciuto](#)

salsa - condimento - formaggi - yogurt

Ingredienti:

80 g di gorgonzola piccante
il succo di 1/2 limone
8 noci
2 cucchie di yogurt
1 cucchiaio di olio

Procedimento:

lavorate il gorgonzola con il succo di limone, lo yogurt, l'olio e le noci finemente pestate fino ad ottenere una crema omogenea.

Versate il tutto in una salsiera e servite.

Per Insalate Verdi

Per 4 persone

Tutti gli ingredienti

5 cucchiai olio d'oliva
1 cucchiaio aceto di vino
1 cucchiaino senape
alcune gocce cognac (o brandy)
2 cucchiai formaggio gorgonzola piccante
sale
pepe

Preparazione e consigli

Mescolate tutti gli ingredienti dopo aver schiacciato il gorgonzola con una forchetta, fino a rendere la salsa omogenea.