

Nonno Antonio

RECETAS



Peras al Gorgonzola

Ingredientes

- 12 Peras
- 150 grs. **Gorgonzola Nonno Antonio**
- 400 grs. **Mascarpone Nonno Antonio**
- 200 grs. de Azúcar
- 2 cucharaditas de canela
- 1 clavo de olor

Preparación

Pelar, cortar a la mitad y sacar el centro de las peras, ponerlas en una olla y cubrirla con vino blanco.

Agregarle el azúcar, la canela y el clavo de olor.

Hacer hervir por 5 minutos o hasta que queden tiernas, entonces se cuelan y se dejan enfriar.

Se mezclan el queso **Gorgonzola** a temperatura ambiente y el **Mascarpone**.

Se disponen en platos individuales, en el fondo una cucharada del almíbar de la cocción, luego la pera con el centro hacia arriba y se rellena con la pasta de los dos quesos