

TARTUFI DI ZOLA E CIOCCOLATO BIANCO

Abbinamento audace e riuscitosissimo tra cioccolato bianco e gorgonzola! Questi tartufi vengono serviti con una elegante marmellata di pomodori verdi.



INGREDIENTI:

100 g gorgonzola senza crosta
q.b. granella di nocciole
q.b. cioccolato bianco Emilia
500 g pomodori verdi
40 g aceto bianco
15 g olio evo
1 rametto di timo
180 g zucchero



Difficoltà
FACILE



Preparazione
105 min



Porzioni
4

1

Stemperare in una ciotola il Gorgonzola lavorandolo con un cucchiaio e creare con le mani 4 sfere. Passare le sfere appena lavorate, quindi morbide, nella granella di nocciole facendola attaccare bene aiutandosi con le mani. Infilzare le sfere con degli stecconi, metterli in un bicchiere alto lasciando le sfere in alto e mettere tutto in frigorifero per un'ora.

2

Sciogliere a questo punto il cioccolato bianco in una ciotola in microonde o a bagnomaria. Prendere ora le sfere dal frigorifero e, tenendole per lo stecco rivolte verso il basso, glassarle nel cioccolato bianco e metterle in frigorifero, sempre nel bicchiere, facendo attenzione che non si tocchino fra loro e lasciandole riposare per almeno 15 minuti.

3

Per la marmellata unire i pomodori, lo zucchero, l'aceto, l'olio ed il timo in un pentolino e cuocere a fuoco medio per circa 15 minuti. Far raffreddare. Servire con la marmellata che fa da base per i tartufi.

CONSIGLIO

Accompagnare con fette di pan brioche grigliate.



LUIGI ZAINI S.P.A.
www.zainispa.it