



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

antipasti - formaggi - funghi

Ingredienti per 4 persone:

12 grossi funghi champignon,
150 g di gorgonzola piccante,
50 g di mascarpone,
4 cucchiaini di latte,
1 ciuffetto di prezzemolo tritato,
qualche pistacchio,
sale,
pepe.

Staccate delicatamente i gambi dai funghi e pulite le teste.
Lavatele e fatele cuocere a vapore per dieci minuti.

Asciugatele con carta assorbente e lasciatele raffreddare.

Togliete la crosta al gorgonzola e tagliatelo a pezzetti.

Mettetelo in un pentolino insieme al latte e fatelo sciogliere a bagnomaria,
mescolando in continuazione, (attenzione a non farlo attaccare).

Togliete dal fuoco, unite il mascarpone e il prezzemolo, mescolate e
lasciate raffreddare.

Disponete le teste dei funghi in un piatto da portata, farcitele con la
crema di formaggio preparata, decoratele con i pistacchi e servitele.

eCucinando.it