



Insalata calda di patate e gorgonzola - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

postato da Silvia

secondo piatto - noci - sedano

Ingredienti:

450 gr.patate,  
2 spicchi d'aglio,  
125 gr.gherigli di noci,  
un cuore di sedano bianco,  
125 gr.gorgonzola dolce,  
5 cucchiaini olio evo,  
4 rametti timo fresco,  
alcune foglie di sedano per guarnire,  
sale e pepe.

Cuocere le patate in acqua salata per 15-20 minuti

Pestare l'aglio con un pz.di sale,unire l'olio,metà delle noci e continuare a pestare fino ad ottenere una salsa omogenea.

Tritare grossolanamente le noci rimaste e sminuzzare il gorgonzola.

Affettare finemente il sedano,tenendone da parte qualche fogliolina.

Quando le patate saranno cotte,scolarle,pelarle in modo che rimangano bollenti,tagliarle a pezzi e trasferirle in un'insalatiera riscaldata.

Irrorare con il condimento alle noci,aggiungere il sedano,le noci tritate,il gorgonzola e mescolate delicatamente.

Guarnire l'insalata con il timo fresco e le foglie di sedano.

Servire subito in modo che le patate siano ancora ben calde e il formaggio sia sciolto del tutto.