



Ingredienti:

- 4 pere grandi e poco mature
- 50 g di miele liquido
- 2 cucchiari abbondanti di zucchero semolato
- 3/4 di bicchiere di marsala alcuni gherigli di noci

Per la crema al gorgonzola:

- 1 fetta da 200 g di gorgonzola dolce
- 60 g di formaggio fresco spalmabile
- 150 ml di panna da cucina

Preparazione:

Si tagliano le pere a spicchi senza privarle della buccia che andrà ben lavata, si pone sul fuoco dentro una padella il miele, lo zucchero e il marsala e si uniscono le pere facendole cuocere per circa 8-10 minuti finché caramellano leggermente, quindi si tolgono dalla padella.

E si mettono a cuocere nel caramello i gherigli di noci.

Quando il caramello sarà ben denso e avrà avvolto bene le noci si spegne il fuoco e si dispone il tutto su un piatto da portata.

Nel frattempo avrete frullato tutti gli ingredienti per ottenere la crema al gorgonzola che porrete in una ciotolina accanto alle vostre pere.

Si possono servire anche accompagnate semplicemente da una fetta abbondante di gorgonzola dolce.

