

Sogno dei fiori



Ingredienti:

- 10 fiori di zuccina
- 150g di yogurt Vipiteno al latte di fieno - naturale
- 200g di Gorgonzola
- 1 pizzico di sale
- 150g di panna fresca di Vipiteno
- 2 fogli di gelatina
- 150g di parmigiano
- 1 pizzico di coriandolo
- 5cl di vino bianco

Preparazione:

Immergere la gelatina in acqua fredda per 10 minuti. Nel frattempo, montate la panna. Mescolare lo yogurt Vipiteno naturale cremoso con il Gorgonzola e il parmigiano e condire con sale, pepe e coriandolo. Portare il vino bianco a ebollizione, sciogliervi la gelatina e lasciarla raffreddare a temperatura di mano. Poi mescolare rapidamente al composto di yogurt e gorgonzola. Aggiungere con cura la panna montata. Coprire con pellicola trasparente e mettere in frigo per 4 ore.

Lavare i fiori di zuccina e rimuovere il pistillo (interno del fiore di zuccina) e sciacquare brevemente con acqua fredda. Con un cucchiaino, riempire il composto di gorgonzola nei fiori. Sono pronti a servire.

Suggerimento di servizio: fiori di zuccina, carne salada e pane casereccio.

