Carciofi crudi, pere e gorgonzola

Tre ingredienti e il gioco è fatto: carciofi, pere e gorgonzola insieme per un piatto facile, veloce e perfetto da gustare ogni volta che vuoi…anche come snack!

Come recita il vecchio proverbio? A contadino non far sapere… quanto è buono il formaggio con le pere! E invece noi vogliamo proprio farlo sapere a tutti! ☺ L'abbinamento **pere e formaggio**, in questo caso **gorgonzola**, è golosissimo e ideale per un **antipasto** o un **secondo piatto ricco e sostanzioso** soprattutto se i veri protagonisti sono i **carciofi crudi** tagliati sottilissimi. Una ricetta da provare che, siamo sicuri, ti conquisterà!

Difficoltà: bassa
Costo: basso
Tempo di preparazione: 10 min.

Ingredienti
per 1 persona

200 g di fondi di carciofo
Mezza pera Passo dopo Passo Despar
70 g di gorgonzola Despar
Il succo di mezzo limone Bio,Logico Despar
Un pizzico di gomasio alle erbe
1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar

Procedimento:
1. Affetta sottilmente i fondi di carciofo privati della barbetta interna. Trasferiscili in una ciotola d'acqua acidulata con il succo di limone per evitare che anneriscano.
2. Lava la pera, privala del torsolo e affettala sottilmente senza sbucciarla. Asciuga bene le fettine di carciofo, aggiungile alle pere e condiscile con un pizzico di gomasio e un cucchiaio d'olio. Completa con il gorgonzola sbriciolato.