

Terrina di gorgonzola e pistacchi di bronte con marmellata di fichi all'aceto balsamico e meringhe al parmigiano delle vacche rosse

Ingredienti per 4 persone

Per la terrina di gorgonzola e pistacchi di bronte

400 gr gorgonzola piccante

200 gr gorgonzola dolce

30 gr burro

30 gr pistacchi di bronte

Rivestite uno stampo inox con della pellicola . Tagliate il gorgonzola piccante a fette spesse 6 millimetri e rivestite lo stampo . Lavorate il gorgonzola dolce in una bacinella e unite il burro morbido, aggiungete i pistacchi precedentemente sbianchiti e pelati e ponete il tutto in una sacco a pocho .

Riempite lo stampo con il ripieno e chiudete con sopra uno strato di fettine di gorgonzola piccante .

Lasciate riposare per circa 50 minuti .

Per il gelè di pere e carote

150 gr succo di pera

3 gr succo di lime

50 gr carote gialle candite

50 gr carote arancioni candite

7 gr gelatina vegetale

2 gr agar agar

3 foglie di menta

Ponete in un recipiente il succo di pera , il lime e la menta , frullate il tutto con un minipimer e unite le gelatine .

Portate il composto a bollore , aggiungete le carote , versate in uno stampo e fate raffreddare .

Per la marmellata di fichi e aceto balsamico

250 gr fichi freschi e maturi

70 gr zucchero semolato

40 gr aceto balsamico di modena

30 gr marsala

Pulite i fichi e tagliateli a pezzetti , poneteli in padella con lo zucchero e l aceto balsamico , coprite con un coperchio e cuocete a fuoco basso , mescolate in tanto in tanto evitando che si attacchi sul fondo e bruci .

A meta cottura aggiungete il marsala , portate a cottura ultimata e fate raffreddare .

Per i pomodori ciliegia gialli canditi

70 gr acqua

180 gr zucchero

250 gr pomodori ciliegia gialli

20 gr succo di lime

20 gr di zenzero fresco grattugiato

Approntate un taglio a croce sui pomodorini , sbianchiteli in acqua bollente per qualche secondo e raffreddateli .

Private i pomodorini della loro pelle .

In un pentolino mettele lo zucchero , l'acqua e lo zenzero . Fate sobbollire e unite i pomodorini , fate cuocere per qualche minuto a fuoco lento evitando che lo sciroppo prenda il bollore e unite il succo di lime , mescolate e fate raffreddare .

Per la composizione del piatto

Adagiate una fetta di terrina sul piatto , ponete vicino un trancio di gelatina di pere,un cucchiaino di marmellata di fichi , 3 gocce di crema al vino rosso e lamponi , 2 meringhe al parmiggiano , 2 spicchi di fichi e qualche fogliolina di insalata , sedano e venegres , terminate con il pomodorino candito .