



Pere e speck

Ingredienti

2 pere kaiser

80 g di speck

80 g di gorgonzola

2 cucchiaini di latte

4-5 noci

1 bicchiere di vino bianco

1/2 limone

Un insolito abbinamento di sapori dal gusto robusto.

Mettete a bollire 1/2 litro di acqua con il vino bianco e il succo [di 1/2](#) limone, quando bolle mettete le pere sbucciate e tagliate in 4, lasciatele cuocere per 2 minuti.

Nel frattempo fate sciogliere in una padellina il gorgonzola con 2 cucchiaini di latte.

Avvolgete gli spicchi di pere nelle fette di speck, distribuite sopra il gorgonzola caldo e le noci tritate grossolanamente.

foto di Lina/Smemorina58