

GORGONZOLA COM PÊRAS E NOZES CARAMELIZADAS



Ingredientes

- 1 pêra inteira
- 350 gr de gorgonzola
- 1/2 xícara de vinho marsala ou vinho do porto
- 3 colheres (sopa) de mel
- 50 gr de nozes grosseiramente picadas
- azeite



Modo de fazer

Na travessa onde for servir, pique grosseiramente o gorgonzola e coloque no centro da travessa.

Corte a pêra em fatias e leve ao fogo em uma frigideira com azeite para dourar dos dois lados. Coloque o vinho e deixe ferver um pouco.



Disponha as pêras na travessa ao redor do gorgonzola.



Coloque na panela o mel e as nozes e deixe ferver até engrossar um pouco. Coloque por cima do queijo e das pêras. Sirva com torradas.