



Pasqua a casa con il Gorgonzola Dop

#iorestoacasa e #cucinoacasa

Le feste pasquali si avvicinano e sono sempre state legate per tradizione ai primi pic nic all'aperto e all'utilizzo delle tante verdure di stagione che cominciano a colorare gli orti dopo l'inverno.

In questo particolare periodo non dobbiamo perciò rinunciare a festeggiare anche restando a casa: si possono sperimentare tante gustose ricette per un pranzo in famiglia utilizzando gli ingredienti classici di Pasqua esaltati dall'utilizzo di Gorgonzola Dop che da alle ricette un sapore in più e tocco goloso.

Il Gorgonzola Dop è naturalmente privo di lattosio*. Fornisce 314 kcal e contiene solo 27 gr di grassi per 100 gr di prodotto: è perciò meno grasso di quanto si possa pensare ed è inoltre ricco di vitamina A, B2, B6 e B12, fosforo, calcio ed è tra i formaggi più digeribili.

(*inferiore a 0,1g/100g, conseguenza naturale del tipico processo di produzione. Contiene galattosio)

Antipasto: Flan agli asparagi e bignè farciti su crema di piselli



<https://www.gorgonzola.com/ricette/antipasti/piccoli-flan-agli-asparagi/>

<https://www.gorgonzola.com/ricette/primi-piatti/crema-piselli-piccoli-bigne-farciti-mousse-gorgonzola/>

Primo: Conchiglioni farciti con Gorgonzola Dop

<https://www.gorgonzola.com/ricette/primi-piatti/conchiglioni-farciti-gorgonzola/>



Secondo: Agnello con pistacchi e fonduta di Gorgonzola Dop e Insalata del buongustaio



<https://www.gorgonzola.com/ricette/secondi-piatti/costolette-agnello-pistacchi-fonduta-gorgonzola/>

<https://www.gorgonzola.com/ricette/secondi-piatti/insalata-del-buongustaio/>

Dolce: Cassata di ricotta, cedro e Gorgonzola Dop (Ricetta dello chef Giampiero Cravero)

<https://www.gorgonzola.com/ricette/dessert/cassata-ricotta-cedro-gorgonzola/>