

Romanesco gratinado con salsa de gorgonzola

Cocina Clásica Mediterránea by Elena Matei (Roma)

Ingredientes

800 g romanesco

200 g de mozzarella

100 g gorgonzola

100 g de queso parmesano rallado

100 g de mantequilla 100 ml de leche

sal

pimienta molida

Preparación

Poner una olla con agua y una pizca de sal al fuego, cuando rompa a hervir, añadir el romanesco cortado en cuatro partes. Retirar a media cocción. Cortamos los extremos del romanesco y reservamos.

En un triturador o mortero hacemos una mezcla fina con los tallos, la mitad de la mantequilla previamente ablandada, la sal, la pimienta y la mitad de la leche. Reservamos

Para la preparación de la salsa de gorgonzola, tomamos la otra mitad de la mantequilla ablandada, el resto de la leche y el queso gorgonzola en cubos, mezclamos bien hasta incorporar todos los ingredientes.

En cazos individuales vertemos un poco de la crema de romanesco, los extremos reservados del mismo, sal, pimienta molida, queso mozzarella cortado en rodajas.

Cubrimos con la salsa de gorgonzola para terminar con una capa generosa de queso parmesano rallado.

Hornear durante unos 30 minutos a 190 grados. Servimos caliente.

De forma muy singular el romanesco, nos es un híbrido entre el Brócoli y coliflor, es una variedad italiana verde de coliflor. Aunque existen otras coliflores uno violeta y otro amarillo, ninguno de estos tiene la forma tan especial del romanesco.