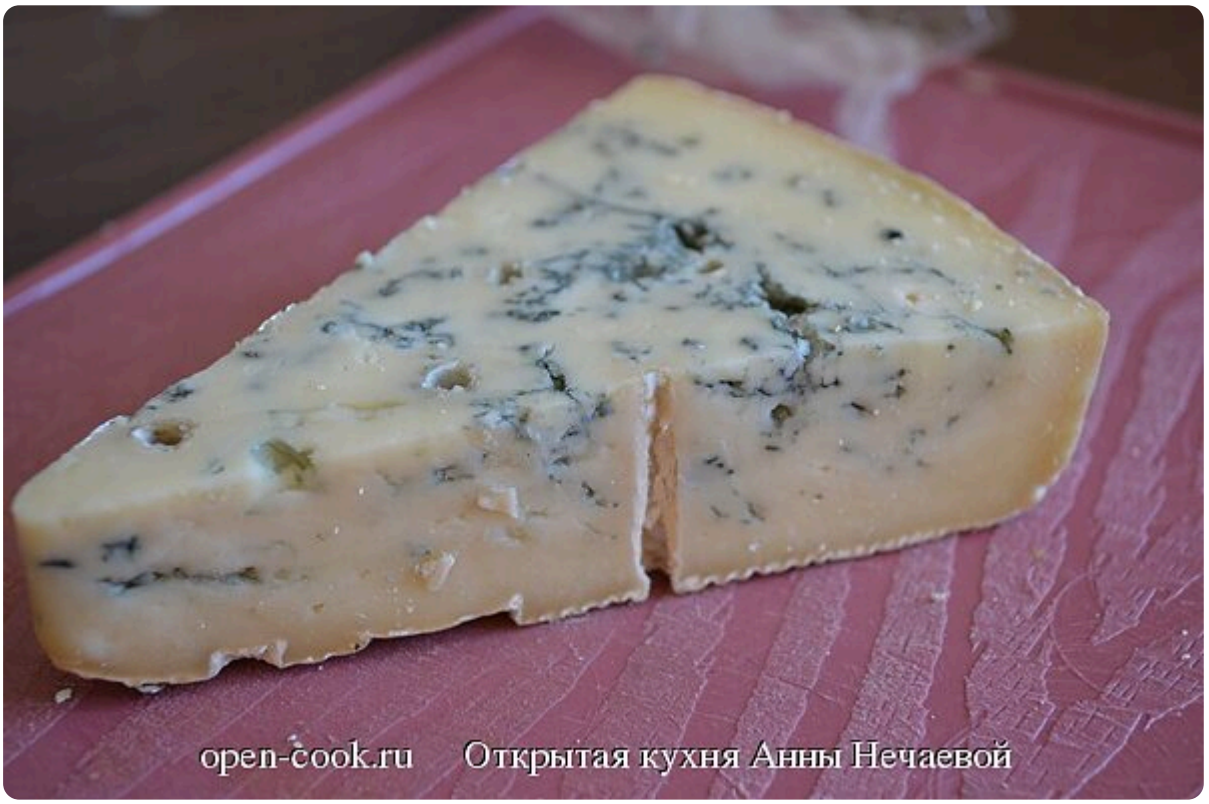
Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Горгонзола

5 мая 2012 10:32 · https://open-cook.ru/posts/gorgonzola



Сыр моей мечты. Благодаря мужу сбылось одно из моих многочисленных желаний: попробовать сыр Горгонзола.

Горгонзола – голубой сыр с плесенью, один из наиболее известных итальянских сыров. Его выдерживают в пещерах от 2 до 4 месяцев в определенных условиях. Сыр с меньшей выдержкой имеет нежный, чуть сладковатый вкус, с большей – более островатый.



Собственно, специально мы его не искали. Наткнулись на него в магазине купцов Елисеевых. Знаете, так бывает иногда, когда подходишь к витрине и видишь только один продукт, который так и просится в твои руки. Так было с Горгонзолой.



Вот так выглядит кусочек сыра с плесенью:



К приходу гостей мы сделали канапе с сыром. По правилам к Горгонзоле подходит красное вино, но любим белое.

Для канапе мы чуть подсушили ломтики тостового хлеба. На шпажку или зубочистку нанизываем виноград (считаю очень хорошим сочетание этого сыра с виноградом и грушей), кубик сыра, кубик тоста.
Чтобы сыр приобрел хорошую консистенцию и вкус, выньте его из холодильника за 30 минут до подачи.





Этот сыр приятен на вкус, его используют в закусках, в соусе для пасты, в десертах. Это довольно благодарный продукт. И очень вкусный.
Пробуйте, этот сыр достоин приятной компании и хорошего настроения.

Комментарии: 2



sola # 09:54 21.10.2012

ээм горгонзола не должна быть такой твёрдой, как на ваших фотографиях. горгонзола - это мягкий кремовый сыр , который можно намазывать на хлеб



Анна Нечаева # 10:32 21.10.2012

Спасибо за комментарий. Мы горгонзолу взяли первый раз в жизни, потому не знаем какая она должна быть. Возможно нам подсунули что-то не то.
Вы меня соблазнили кремовым сыром, буду искать такую горгонзолу))
