

PRIMI PIATTI

## Orecchiette con gorgonzola, pisellini fagiolini e noci

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Orecchiette con gorgonzola, pisellini fagiolini e noci

### INGREDIENTI

ORECCHIETTE 400 gr  
FAGIOLINI 300 gr  
PISELLINI 150 gr  
GORGONZOLA 100 gr  
PANNA DA CUCINA 120 gr  
NOCI con guscio - 120 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
SALE  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
PREZZEMOLO TRITATO

### PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le orecchiette con gorgonzola, pisellini fagiolini e noci, prima di tutto: sgusciate le noci, una parte tritatele grossolanamente, mentre le restanti lasciatele intere, serviranno per decorazione a piatto finito.

- 2 Pulite bene i fagiolini, tagliateli a pezzi e fateli lessare in una capace pentola con acqua salata per non più di 2 minuti.
- 3 Trascorso il tempo indicato, aggiungete nella pentola con i fagiolini, le orecchiette e lasciatele cuocere per 6 minuti; poi aggiungete nella pentola, anche i pisellini e continuate la cottura della pasta fino a cottura al dente.
- 4 Nel frattempo versate all'interno di un pentolino la panna da cucina e, fatela scaldare bene. Appena la panna sarà bella calda, aggiungete il gorgonzola, mescolate, fate sciogliere e, amalgamare bene il formaggio alla panna.
- 5 In una padella fate scaldare un filo d'olio extravergine d'oliva, profumate l'olio con uno spicchio d'aglio e, quando l'aglio inizia a sfrigolare, aggiungete nella padella i gherigli di noce tritati, aromatizzate con un trito di prezzemolo fresco. Lasciate tostare le noci per qualche istante, quindi eliminate l'aglio dalla padella.
- 6 Quando le orecchiette saranno giunte a cottura al dente, scolatele insieme alle verdure, all'interno della padella con le noci. Saltate e fate insaporire e amalgamare bene il tutto per qualche minuto. Unite una parte della crema al gorgonzola alla pasta e, amalgamate bene.
- 7 Versate sul piatto da portata la restante crema al gorgonzola, servite le orecchiette sul letto di crema al gorgonzola, con i gherigli di noci interi.