

PRIMI PIATTI

## Casarecce con gorgonzola radicchio e noci

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 15 min    COSTO:

basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



**Casarecce con gorgonzola e noci:** un primo piatto perfetto per l'autunno, con radicchio stufato e crema di gorgonzola.

### INGREDIENTI PER CUCINARE LE CASARECCE CON GORGONZOLA RADICCHIO E NOCI

CASARECCE 400 gr

RADICCHIO cespo - 1

GORGONZOLA 140 gr

PANNA 150 ml

NOCI gherigli -

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

SALE

## COME FARE LE CASARECCE CON GORGONZOLA RADICCHIO E NOCI

**1** Per realizzare questa deliziosa ricetta autunnale, per prima cosa lessa la pasta al dente in

abbondante acqua salata.

Mentre la pasta cuoce, fai scaldare la panna in un pentolino e aggiungici il gorgonzola a fiocchetti.

Non appena vedrai che la panna inizia a fare le prime bollicine, mescola per far sciogliere il gorgonzola.



- 2** Affetta finemente il radicchio, lavato in precedenza, e fallo stufare in padella con un giro d'olio extravergine d'oliva.



- 3** Trita al coltello un po' di noci e mettile da parte. Scola la pasta al dente e trasferiscila nella padella con il radicchio dove la farai saltare velocemente; trasferisci il tutto in una ciotola capiente.





- 4 Condisci la pasta con la crema al gorgonzola, unisci le noci e mescola bene per condire la pasta in modo uniforme. Servi immediatamente la pasta ben calda.



## CASARECCE CON GORGONZOLA, RADICCHIO E NOCI: UN PIATTO

Le casarecce con gorgonzola, radicchio e noci sono un primo piatto perfetto per l'autunno, quando le serate si fanno più fresche e si desidera un piatto caldo e confortante. Il sapore amarognolo del **radicchio** si sposa perfettamente con la cremosità del **gorgonzola**, mentre le **noci croccanti**

AUTUNNALE CREMOSO E SAPORITO

completano il piatto aggiungendo una nota di croccantezza. Facile e veloce da preparare, questa **pasta cremosa con gorgonzola** è l'ideale per un pasto conviviale o una cena speciale.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per un risultato ottimale, usa **gorgonzola dolce** se preferisci un gusto delicato, o gorgonzola piccante per una nota più intensa.

Stufa il radicchio a fuoco basso in padella con un filo di olio extravergine di oliva per esaltarne il sapore senza renderlo amaro. Fai attenzione a non bruciacchiarlo.

Se vuoi rendere la ricetta più leggera, sostituisci la panna con latte o crema vegetale.

Le **noci avanzate** possono essere utilizzate in altre ricette, come insalate o dolci. Questo piatto è perfetto per utilizzare ingredienti autunnali, riducendo così gli sprechi.

## COME CONSERVARE LA PASTA AL GORGONZOLA

La **pasta al gorgonzola e radicchio** è migliore se consumata appena preparata, per gustare appieno la sua cremosità. Se avanza, può essere conservata in frigorifero per un giorno in un contenitore ermetico. Al momento di riscaldarla, aggiungi un po' di latte o panna per restituire cremosità alla salsa.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti piace questa ricetta, ecco altre idee di piatti cremosi e saporiti da provare:

[Risotto al gorgonzola e speck](#): un primo piatto cremoso e saporito, perfetto per l'autunno.

[Gnocchi ai 4 formaggi](#): morbidi e ricchi di sapore, ideali per un pranzo speciale.

[Lasagne al pesto e formaggi](#): una versione vegetariana e saporita delle [classiche lasagne](#).

[Pasta alla cenere](#): pasta cremosa con gorgonzola e olive nere.