

PRIMI PIATTI

# Pasta al gorgonzola

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



La pasta al gorgonzola è un piatto semplicissimo ma ricco di gusto. Pochi elementi infatti fanno di esso un primo dal gusto avvolgente e coinvolgente. Certo, di base vi deve piacere questo tipo di formaggio, ma in effetti, come si fa a resistere al suo gusto?? Noi lo amiamo e l'abbiamo usato spesso nelle nostre ricette. Ad esempio, un altro modo molto saporito e gustoso per utilizzarlo è fare questa [quiche](#). La pasta che vi proponiamo è davvero saporita e sarà perfetta anche da servire a cena con amici che sono venuti a farci visita all'improvviso in quanto ci si mette davvero pochissimo a farla! Il tempo di sciogliere la crema e far cuocere la pasta e il gioco è fatto! Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta, ma su questo non abbiamo

dubbi perché è troppo buona! Qualora voleste ammorbidire e diminuire il gusto forte del gorgonzola, potete anche usare un trucchetto. Mischiate metà di questo formaggio con metà di un altro dal sapore più tenue, che però si sciolga, come un asiago, mantenendo invariate le quantità, in modo che il sapore sia più delicato per tutti, in questo modo avrete la certezza che tutti l'apprezzeranno. La ricetta che vi proponiamo è inoltre molto semplice adatta anche a chi non è abilissimo in cucina ma vuol provare a cimentarsi con qualcosa di particolare e saporito. Con questo condimento abbiamo voluto utilizzare la pasta corta e rigata, ma si sposa benissimo anche con altri formati di pasta. Scegliete voi quello che più vi piace!

## INGREDIENTI

PENNE o altra pasta corta - 400

GORGONZOLA 300 gr

PANNA 250 gr

GRAPPA ½ bicchierini

PARMIGIANO GRATTUGIATO 200 gr

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Preparare la pasta al gorgonzola per gli amanti di questo formaggio dal sapore particolare è veramente molto semplice e veloce e, il risultato sarà sicuramente ottimo e gustoso, ma ora vediamo insieme come procedere: al solito prima di tutto portate a bollore in una capace pentola dell'acqua, una volta che l'acqua avrà raggiunto il bollore salatela e versate al suo interno la pasta e, portate la pasta a cottura al dente.



- 2** Mentre la pasta si stà cuocendo, versate all'interno di una padella la panna, lasciatela scaldare bene, quindi una volta che la panna ha quasi raggiunto il bollore, prendete il gorgonzola e tagliatelo a cubetti, quindi aggiungetelo nella padella insieme alla panna e mescolando a fuoco basso lasciatelo sciogliere completamente.





- 3** Quando il gorgonzola si è quasi completamente sciolto, aggiungete al condimento la grappa; tenete sempre al minimo la fiamma, in modo tale da mantenere ben caldo il condimento, quindi una volta che la pasta avrà raggiunto la cottura al dente, scolatela direttamente nella padella con il condimento e, sempre a fiamma al minimo, mantecate e lasciate insaporire bene tutti gli ingredienti tra loro; nel caso in cui durante la mantecatura, il condimento si fosse asciugato troppo, allungatelo con un mestolo di acqua di cottura della pasta, dopodichè spegnete il fuoco.





- 4 Insaporite la pasta al gorgonzola con una generosa manciata di parmigiano grattugiato impiattate e servite ben calda.



