

PRIMI PIATTI

Pasta gorgonzola e cipolla rossa

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

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



INGREDIENTI

MACCHERONI AL FERRETTO 400 gr

GORGONZOLA 80 gr

GORGONZOLA AL MASCARPONE 80 gr

CIPOLLE ROSSE 4

PANNA FRESCA 200 ml

SALE

PEPE NERO

La pasta gorgonzola e cipolla rossa è una ricetta per amanti dei sapori forti anche se sia il gorgonzola che la cipolla rossa hanno una forte componente dolce, quindi un piatto dai contrasti, sapori di carattere ma alla fine dolci...si potrebbe delineare quasi un profilo del piatto degno di uno dei migliori polizieschi americani!

Scherzi a parte, si tratta di un piatto unico, difficile non saziarsi e non soddisfare le papille gustative con un piatto come questo, a voi la prova del nove!

PREPARAZIONE

1

Per realizzare un'ottima pasta gorgonzola e cipolle rosse dovrete dedicarvi come prima cosa alle cipolle rosse: eliminate gli strati esterni che sono secchi e non utilizzabili in questa ricetta ed affettate sottilmente il resto. Non vi preoccupate della quantità di cipolle, si ridurranno in cottura.

Trasferite le cipolle in una ciotola in vetro e conditele con un bel giro d'olio extravergine d'oliva, un pizzicotto di sale e coprite la ciotola con della pellicola trasparente.

Mettete la ciotola nel forno a microonde e fate stufare le cipolle alla massima potenza per 7 minuti.

Se non avete il microonde potete procedere facendo stufare le cipolle con il metodo classico ovvero in padella aggiungendo via via se necessario poca acqua.

2 Mentre le cipolle si stufano a dovere, dedicatevi al condimento a base di gorgonzola: riunite in un pentolino la panna fresca, il gorgonzola dolce e quello misto a mascarpone, accendete il fuoco ad un'intensità moderata e fate fondere fino ad ottenere una fonduta liscia ed omogenea.

3 Portate a bollire una pentola colma d'acqua, quindi salatela e tuffatevi i maccheroni al ferretto. Se preferite altri tipi di formati potete scegliere liberamente. Fate cuocere la pasta al dente.

4 Scolate la pasta e trasferitela direttamente nella fonduta al gorgonzola mescolando fino a che non sarà ben condita e avvolta dalla crema al gorgonzola. Unite, quindi, le cipolle stufate e mescolate ancora un po'.

Conservate poche cipolle da parte per la decorazione finale del piatto.

5 Servite la pasta al gorgonzola e cipolla rossa nei piatti da portata ultimando ciascuno con un ciuffetto di cipolla rossa stufata posto nel centro del piatto.