

PRIMI PIATTI

Spaghetti al gorgonzola

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

GORGONZOLA 200 gr

BURRO 50 gr

PANNA DA CUCINA 100 gr

PARMIGIANO REGGIANO 80 gr

SALE

PEPE NERO

Gli spaghetti al gorgonzola sono un primo piatto per gli amanti dei formaggi, d'altra parte si sa il gorgonzola è uno dei formaggi più discussi: o lo si ama o lo si odia.

Però, c'è sempre un però, chi volesse avvicinarsi con cautela potrebbe cambiare le proporzioni tra gorgonzola e panna da cucina per ingentilirne il sapore.

PREPARAZIONE

- 1 Salate l'acqua in ebollizione in una pentola sul fuoco e tuffatevi gli spaghetti che dovranno cuocersi al dente.



- 2 Nel frattempo versate in un pentolino la panna da cucina.



- 3 Accendete il fuoco sotto il pentolino a media intensità, fate scaldare un pochino, quindi

aggiungete il gorgonzola a pezzetti.

Fatelo fondere a dovere. Quando il condimento avrà assunto una consistenza cremosa mettetelo da parte al caldo, magari sfruttando il calore della pentola con la pasta sul fuoco.



- 4 Versate un mestolo d'acqua di cottura della pasta in una ciotola, poi buttatela via, serviva solo per scaldare la ciotola.



- 5 Scolate gli spaghetti e trasferiteli nella ciotola scaldata.



6 Aggiungete il condimento a base di gorgonzola e mescolate per amalgamare bene.



7 Aggiungete anche del burro a pezzetti, una bella spolverata di parmigiano grattugiato e una macinata di pepe nero. Mescolate bene per amalgamare il tutto.





8 Servite la pasta ancora calda aggiungendo altro pepe se piace.

