

PRIMI PIATTI

# Tagliatelle verdi gorgonzola e noci: un primo piatto cremoso e autunnale

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [25 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Scopri la ricetta delle **tagliatelle verdi gorgonzola e noci**, un [primo piatto](#) gustoso e perfetto per l'autunno e l'inverno.

## INGREDIENTI PER IL CONDIMENTO

### GORGONZOLA E NOCI

GORGONZOLA 300 gr  
GHERIGLI DI NOCI 50 gr  
BURRO 30 gr  
NOCE MOSCATA 1 pizzico  
LATTE 1 bicchiere  
PARMIGIANO GRATTUGIATO  
SALE

## INGREDIENTI PER FARE LE FETTUCCINE

### VERDI

SPINACI già cotti - 400 gr  
FARINA 0 400 gr  
UOVA 4

# COME FARE LE TAGLIATELLE VERDI GORGONZOLA E NOCI

- 1 Lessa gli spinaci e strizzali dell'acqua di vegetazione, per far si che le tagliatelle siano perfette, gli spinaci devono essere molto ben strizzati e non caldi. Per strizzare gli spinaci aiutati con un colino e una forchetta o un cucchiaio. Quando gli spinaci saranno pronti, mettili nel boccale di un mixer o di un tritatutto e tritali fino a sminuzzarli bene.



- 2 Prendi una ciotola capiente e versaci la farina, aggiungi le uova e inizia ad amalgamare il tutto con l'aiuto di una forchetta.



- 3** Aggiungi anche gli spinaci all'impasto e continua ad impastare fino ad ottenere un panetto verde di colore omogeneo.





- 4 Taglia l'impasto delle tagliatelle in tocchetti che passerai nella sfogliatrice per ottenere prima una sfoglia sottilissima, se sei esperto usa la sfogliatrice fino all'ultimo spessore del rullo per ottenere una sfoglia davvero sottile.



- 5 Una volta raggiunto lo spessore desiderato, infarina bene le sfoglie di pasta, arrotala i lati più corti facendoli incontrare al centro di ogni sfoglia, quindi taglia la sfoglia ottenendo fette spesse di 1 cm circa.

Le tagliatelle son pronte, occupati ora della preparazione del condimento.



- 6 in una padella capiente che posso poi contenere anche le tagliatelle, prepara il condimento al gorgonzola: metti al suo interno il burro e il gorgonzola, accendi il fuoco e fai sciogliere i due ingredienti aggiungendo latte e mescolando per amalgamare. Insaporisci con un pizzico di noce moscata e a fiamma dolce prosegui la cottura fino a quando la crema non si sarà addensata, rimstando di tanto in tanto.



7 Metti sul fuoco una pentola colma di acqua e porta a bollire. Quando l'acqua ha raggiunto

il bollire, salala, aggiungi un filo d'olio e tuffaci le tagliatelle, cuoci per circa 3 minuti.



- 8** Scola le tagliatelle nella padella direttamente con il condimento, aggiungi un po' di parmigiano grattugiato e amalgama il tutto. Servi le tagliatelle al gorgonzola dopo averle cosparse di noci tritate.





## UN PRIMO PIATTO DI PASTA FRESCA CREMOSO E AVVOLGENTE

Le **tagliatelle verdi gorgonzola e noci** sono un primo piatto elegante e ricco di sapore, perfetto per le stagioni fredde. La combinazione di **pasta fresca agli spinaci**, crema di gorgonzola e croccanti gherigli di noci rende questa ricetta ideale per un pranzo speciale o una cena in compagnia. Facili da preparare, queste tagliatelle conquistano al primo assaggio grazie alla loro cremosità e al sapore intenso del gorgonzola, bilanciato dalla freschezza degli spinaci.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per una crema ancora più vellutata, utilizza gorgonzola dolce o mescolalo con taleggio.

Se ti avanzano degli spinaci lessati, puoi usarli per preparare delle [frittate](#) o come ripieno per [torte salate](#).

Le noci, se tostate leggermente in padella, sprigionano un aroma più intenso che arricchisce il piatto. Infine, non buttare l'acqua di cottura: è ideale per diluire la crema se dovesse risultare troppo densa.

## CONSERVAZIONE

Le tagliatelle verdi gorgonzola e noci vanno gustate appena preparate per apprezzarne la cremosità. Tuttavia, se necessario, puoi conservarle in frigorifero per 1 giorno in un contenitore ermetico. Per riscaldarle, aggiungi un filo di latte o panna per ridare morbidezza alla crema.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...



Se ti è piaciuta questa ricetta, prova anche:

[Polenta con gorgonzola e funghi](#): un primo dal sapore deciso.

[Gnocchi ai 4 formaggi](#): cremosi e saporiti.

[Risotto al gorgonzola e speck](#): un classico raffinato

[Lasagne gorgonzola e radicchio](#): un piatto al forno irresistibile.