

PRIMI PIATTI

## Pasta al gorgonzola cremoso

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 15 min    COSTO:  
basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Se sei alla ricerca di un [primo piatto](#) semplice da preparare, **ricco di sapore** e che piacerà sicuramente a tutti? **La pasta al gorgonzola è la ricetta che stai cercando.**

La pasta al gorgonzola è una ricetta tipica della tradizione italiana, è un vero e proprio comfort food, perfetto per le giornate fredde o per una cena in famiglia. **Il gorgonzola** è un formaggio erborinato, dal **gusto deciso e pungente**, che si sposa perfettamente con la **cremosità della panna** e il pepe nero, creando un'armonia di sapori davvero irresistibile.

**In questa ricetta cucineremo passo dopo passo una buonissima pasta al gorgonzola, e non**

mancheremo di svelarti trucchi e segreti per un risultato cremoso e goloso.

**Prepara la pasta al gorgonzola e lasciati conquistare dal suo gusto intenso e avvolgente!**

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Maloreddus con crema di formaggio](#)

[Pasta alla carrettiera](#)

[Pasta alla Norma](#)

[Pasta alla carbonara classica](#)

[Spaghetti alla Nerano](#)

## COSA SERVE PER FARE LA PASTA AL GORGONZOLA

FUSILLI o altra pasta corta - 400 gr

PANNA DA CUCINA 300 gr

GORGONZOLA 220 gr

SALE

PARMIGIANO GRATTUGIATO

PEPE NERO

SALVIA 1 ciuffo

## COME SI PREPARA LA PASTA AL GORGONZOLA

- 1 Per realizzare la ricetta della pasta al gorgonzola cremoso, inizia col riscaldare la panna in una padella con la salvia.





**2** Prima che la panna prenda bollore aggiungi i pezzi di gorgonzola e fai sciogliere fino ad ottenere una bella crema densa. Togli dal fuoco.



**3** A questo punto metti a bollire l'acqua in una pentola capiente e lessa la pasta. Quando la pasta sarà cotta, scolala direttamente nella padella con il condimento.



- 4 Mescola per amalgamare il condimento e insaporirci con il formaggio grattugiato e del pepe nero. Servi la pasta al gorgonzola cremoso molto calda.





## 5 CONSIGLI PER UNA PASTA AL GORGONZOLA DA LECCARSI I BAFFI!

**Scegli il gorgonzola giusto.** Non tutti i gorgonzola sono uguali! Per un risultato ottimale, prediligi un formaggio stagionato almeno 4 mesi, con una consistenza cremosa e un gusto deciso. Se preferisci un sapore più delicato, puoi optare per un gorgonzola dolce.

**Attenzione alla panna.** La panna dona cremosità alla salsa, ma è importante non esagerare, quindi meglio metterne una metà prima e poi aggiungerla poco alla volta, mescolando continuamente, fino a ottenere un composto omogeneo e denso. Se preferisci un gusto più leggero, puoi sostituire parte della panna con latte o acqua di cottura della pasta.

**Non cuocere troppo la pasta.** La pasta al gorgonzola è un piatto cremoso, quindi è importante che la pasta rimanga al dente. Scola la pasta un minuto prima del tempo di cottura indicato sulla confezione e termina la cottura in padella con il sugo al gorgonzola.

**Non eliminare il pepe nero.** Il pepe nero è l'ingrediente perfetto per esaltare il gusto del gorgonzola. Una spolverata generosa prima di servire renderà il piatto ancora più saporito.

**Arricchisci con ingredienti sfiziosi.** Se vuoi rendere la tua pasta al gorgonzola ancora più speciale, puoi aggiungere degli ingredienti sfiziosi come noci tritate, speck croccante, funghi o salvia fresca.