

PRIMI PIATTI

# Pasta al gorgonzola cremoso

di: *Cookaround*

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



## INGREDIENTI

PANNA DA CUCINA 300 gr  
SALVIA 1 ciuffo  
GORGONZOLA 220 gr  
SALE  
FUSILLI o altra pasta corta - 400 gr  
PARMIGIANO GRATTUGIATO  
PEPE NERO

Se c'è una pasta libidinosa è senz'altro una con i formaggi. Ed è per questo che qui vi proponiamo la ricetta della **pasta al gorgonzola cremoso**. Certo, questo tipo di formaggio vi deve piacere per apprezzarla, ma se lo amate non potete non provarla! Velocissima da fare, buona da morire è decisamente un piatto molto calorico, magari adatto all'inverno ma che ogni tanto ci sta benissimo! Vedrete che piacerà anche a chi non ama particolarmente questo formaggio, perché l'effetto finale è da svenimento!

Se amate questo ingrediente dai toni forti e caratteristici, vi consigliamo di provare anche la ricetta dell'omelette funghi e gorgonzola: un'esplosione di gusto!

# Preparazione

- 1** Per realizzare la ricetta della pasta al gorgonzola cremoso, partite col riscaldare la panna con un paio di foglioline di salvia.
- 2** Prima che prenda bollore aggiungete i pezzi di gorgonzola e fate sciogliere. Togliete dal fuoco quando si sarà formata una bella crema omogenea.
- 3** A questo punto mettete a bollire l'acqua in una pentola capiente e una volta
- 4** Tuffate la pasta nella padella con la salsa al gorgonzola e mescolate facendo restringere il condimento, mantenendolo cremoso.
- 5** Con un mestolo impiattate aggiungendo del parmigiano grattugiato ed un'altra cucchiata di salsa al formaggio.

Servite la pasta al gorgonzola cremoso molto calda.

## Consiglio