

PRIMI PIATTI

## Pasta al gorgonzola cremoso

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

PANNA DA CUCINA 300 gr

GORGONZOLA 220 gr

SALE

FUSILLI o altra pasta corta - 400 gr

PARMIGIANO GRATTUGIATO

PEPE NERO

SALVIA 1 ciuffo

La pasta al gorgonzola cremoso è un [primo piatto](#) appetitoso e avvolgente, perfetto per tutti gli amanti dei formaggi erborinati dai sapori decisi e intensi. Facile e veloce, questa pasta è ideale come salvacena, quando si ha poco tempo da dedicare in cucina ma un buon appetito!

Se amate questo ingrediente dai toni forti e caratteristici, vi consigliamo altre deliziose ricette dal gusto esplosivo:

[Omelette funghi](#)

[Spaghetti al gorgonzola](#)

[Pasta al gorgonzola](#)

[Pasta gorgonzola e cipolla](#)

# PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta della pasta al gorgonzola cremoso, partite col riscaldare la panna in una padella con la 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 lessate la pasta. Una volta cotta scolatela direttamente nella padella con il condimento.





- 4 Mescolate per amalgamare il condimento e insaporite con il formaggio grattugiato e del pepe nero. Servite la pasta al gorgonzola cremoso molto calda.



## CONSIGLIO

Come potrei rendere il gusto finale più delicato?

Puoi fare anche decidere di fare metà gorgonzola e metà formaggio diverso. Potresti usare dell'asiago ad esempio.

**Per alleggerire il piatto poteri utilizzare anche della panna di soia?**

Sì certo, viene ottimo.

**Ma potrei utilizzare anche la pasta lunga?**

Questo tipo di sugo sta benissimo con tutte le tipologie di pasta, anche con gli gnocchi!