

Pasta alla cenere

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **15 min** COSTO:
basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Abbiamo scoperto un piatto che non consocevamo assolutamente: la **pasta alla cenere**. Tu la conosci? Il nome ci ha lasciati un po' straniti ma la resa finale ci ha convinto assolutamente!

Gorgonzola e olive nere, non ti serve altro.

Se cerchi la ricetta per realizzare un [primo piatto](#) saporito, goloso e **pronto in pochi minuti**, la pasta alla cenere è ciò che fa per tei!

Se sei curioso, segui il video e vedrai che non ne ne pentirai.

Se cerchi anche altri primi piatti veloci ti consigliamo:

[Penne al baffo](#)

[Pasta con pangrattato e peperoncino](#)

INGREDIENTI

GORGONZOLA 250 gr

OLIVE NERE DENOCCIOLATE 70 gr

PENNE RIGATE 400 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la **ricetta della pasta alla cenere**, innanzitutto bisogna tritare finemente le olive nere denocciolate e scolate dal loro liquido di governo.

Priva il gorgonzola della sua crosta e taglialo a pezzi grossolani per permettere uno scioglimento rapido ed omogeneo





- 2 Sciogli il gorgonzola a fuoco medio basso in una padella ampia e con un mestolo di acqua di cottura non ancora salata.

In molti, aggiungono latte o panna, se preferisci puoi usarli, ma per praticità e per evitare di aggiungere altri grassi, puoi usare semplicemente l'acqua.





- 3 Una volta che il gorgonzola è ben sciolto, aggiungi il trito di olive e mescola. Assaggia la salsa e correggi di sale se necessario.



- 4 Sala l'acqua e una volta che arriva ad ebollizione cuoci la pasta.



5 A cottura ultimata, versa la pasta nella padella, mescola bene per amalgamare il tutto e impiatta.

Servi caldo con una spolverata di pepe nero macinato fresco.

