

## Pasta alla cenere

---

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

---



Abbiamo scoperto un piatto che non conoscevamo assolutamente: la **pasta alla cenere**. Tu la conosci? Il nome ci ha lasciati un po' straniti ma la resa finale ci ha proprio convinti! Gorgonzola e olive nere, ovviamente della buon pasta e 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 te! Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinare anche tu un buonissimo piatto di pasta alla cenere da condividere con i tuoi amici e parenti!

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Pasta con cime di rapa e salsiccia](#)

[Pasta alla zozzona](#)

[Pasta al forno](#)

[Pasta ca muddica atturrata](#)

## INGREDIENTI

PENNE RIGATE 400 gr

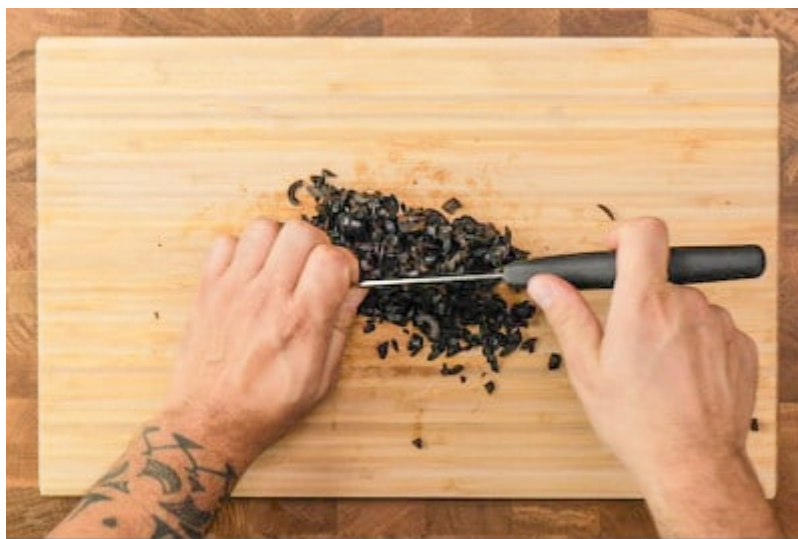
GORGONZOLA 250 gr

OLIVE NERE DENOCCIOLATE 70 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 e 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.



**CONSIGLIO**

Per la pasta alla cenere il formato di pasta più indicato sono le penne o comunque i vari tipi di pasta corta, se decidi di usare la pasta lunga come gli spaghetti o le tagliatelle, ti consiglio di usare il condimento lasciato un po' più liquido con l'acqua di cottura della pasta, in questo modo il formato prescelto verrà ben avvolto dal condimento.