

PRIMI PIATTI

## Casarecce con gorgonzola radicchio e noci

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Le **casarecce con gorgonzola radicchio** e noci possono ben definirsi un comfort food di tutto rispetto! Adatte a serate in cui fa buio presto, perfette per una cena conviviale, saranno un'ottima base per chiacchiere e bevute intorno al tavolo. E se amate in modo particolare questa verdura, ecco allora per voi un'altra idea imperdibile: provate a fare questo [strudel](#), è buonissimo!

Se amate poi questo ingrediente autunnale in modo particolare, vi proponiamo altre gustose ricette con le noci:

[blondie con le noci](#)

orecchiette con salsa di noci  
gnocchi speck toma e noci

## INGREDIENTI

CASARECCE 400 gr

RADICCHIO cespo - 1

GORGONZOLA 140 gr

PANNA 150 ml

NOCI gherigli -

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta delle casarecce con gorgonzola radicchio per prima cosa lessate la pasta al dente in abbondante acqua salata.



- 2 Mentre la pasta cuoce, fate scaldare la panna in un pentolino e aggiungetevi il gorgonzola a fiocchetti.

Non appena vedrete che la panna inizia a fare le prime bollicine, mescolate per far sciogliere il gorgonzola.



- 3** Affettate finemente il radicchio lavato in precedenza e fatelo stufare in padella con un giro d'olio extravergine d'oliva.





4 Tritate un po' di noci e mettetele da parte.



5 Scolate la pasta al dente e trasferitela nella padella con il radicchio dove la farete saltare velocemente; trasferite il tutto in una ciotola capiente.



6 Condite la pasta con la crema al gorgonzola, unite le noci e mescolate bene per condire la pasta in modo uniforme.



7 Servite immediatamente la pasta ben calda.

