

PRIMI PIATTI

Casarecce con gorgonzola radicchio e noci

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

CASERECCE 400 gr
RADICCHIO cespo - 1
GORGONZOLA 140 gr
PANNA 150 ml
NOCI gherigli -
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

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

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.

