

Pasta al gorgonzola

La **pasta al gorgonzola** è un primo piatto veloce, saporito e solitamente gradito a chi ama il gorgonzola dolce. Le foglie di salvia, lo scalogno e la noce moscata ne mettono in risalto il sapore, dando ancora più struttura al piatto.

La **pasta al gorgonzola** è ottima per riciclare un fondo di gorgonzola rimasto da un po' in frigorifero e si presta anche ad essere gratinata al forno se ben cosparsa di Parmigiano Reggiano.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **500Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 80 g di Gorgonzola dolce
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 1 scalogno
- 1 cucchiaio di latte
- 4 foglie di salvia
- Noce moscata
- Sale
- 160 g di pasta
- 20 g di Parmigiano Reggiano a scaglie

PREPARAZIONE

- Spezzettare grossolanamente il gorgonzola.
- Tritare lo scalogno molto molto finemente, deve essere di consistenza impercettibile.
- In una padella mettere l'olio, lo scalogno e farlo dolcemente dorare su fiamma bassa. Unire il gorgonzola, il latte, le foglie di salvia e far lentamente sciogliere il formaggio a fiamma molto bassa. Spegnerne, cospargere con una grattugiata di noce moscata e coprire.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere mezzo mestolo di acqua di cottura nella padella del condimento, quindi accendere il fuoco.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando di frequente.
- Servire immediatamente decorando con scaglie di Parmigiano Reggiano e foglie di salvia.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Mezze penne, penne, sedanini.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizzare un Gorgonzola senza caglio animale e un sostituto vegetariano del Parmigiano.

I consigli di Barbara

La versione al forno si può anche **congelare** e conservare così per due mesi. Al momento di gustarla metterla a scongelare nel frigorifero il giorno prima e poi riscaldarla nel forno a 200°C per una decina di minuti. Si può anche scongelare al microonde, ma stare attenti a non farla seccare troppo.