

Pasta Praga e Gorgonzola

La **pasta Praga e Gorgonzola** è un primo piatto dai sapori decisi, in cui l'aroma spiccato e intenso del Gorgonzola incontra quello affumicato del prosciutto cotto di Praga. Il risultato è da provare, se vi piacciono questi sapori.

La **pasta Praga e Gorgonzola** è ottima anche al forno. Disporla in una pirofila ben unta d'olio, cospargerla con Parmigiano grattugiato e gratinarla. In questo modo è possibile anche conservarla per un giorno in frigorifero, gratinandola solo poco prima di mangiarla. Ottima, se avanza, anche il giorno dopo, scaldata nel forno a 200°C per una decina di minuti. Se tende a scurirsi troppo coprirla con la carta stagnola.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **520Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 50 g di prosciutto cotto Praga in un'unica fetta
- 80 g di Gorgonzola dolce
- 1 porro
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 200 ml di Brodo vegetale
- Sale fino
- Pepe nero macinato al momento
- 160 g di pasta

PREPARAZIONE

- Eliminare dal prosciutto cotto il grasso in eccesso e tagliarlo a cubetti.
- Ridurre il gorgonzola a pezzetti.
- Pulire il porro eliminando le radichette e lo strato più esterno, lavarlo bene sotto acqua corrente ed affettarlo finemente.
- Mettere in una padella l'olio e il porro affettato. Portarla sul fuoco e farlo ben dorare su fiamma vivace. Aggiungere un mestolo di brodo vegetale, un pizzico di sale, una macinata di pepe e farlo cuocere a fiamma media per 10 minuti coperto. Aggiungere altro brodo se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo.
- Trascorso il tempo indicato unire i cubetti di cotto, amalgamare, abbassare la fiamma al minimo, unire il gorgonzola e farlo sciogliere mescolando delicatamente. Spegnerne e tenere coperto.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere un mestolo di acqua di cottura nella padella del condimento, quindi accendere il fuoco.
- Saltare la pasta scolata a fiamma bassa nella padella del condimento per qualche istante, girando di frequente. Servire.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Penne, mezze penne, fusilli, maccheroncini.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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



I consigli di Barbara

La versione pronta per essere gratinata può anche essere **congelata**. Si conserva così per 3 mesi circa. Al momento di consumarla metterla nel frigorifero la sera prima e scaldarla al momento di mangiarla nel forno come descritto in precedenza.