

heute gibt es...

Pasta alla crema di Gorgonzola



Ingredienti(2 persone)

- 250g di pasta (per esempio, penne o farfalle)
- 80g Gorgonzola
- 180g Panna da cucina (alternativ normale Sahne)
- ½ scalogno
- 15-20 foglie di salvia
- pepe nero
- Sale

Preparazione:

1. portare a ebollizione in una pentola di acqua salata per la pasta e cuocere la pasta è al dente.
2. Nel frattempo, la panna, dare il gorgonzola tagliato a dadini e una macinata di pepe in una piccola casseruola e portare a fuoco basso mescolando il formaggio a sciogliersi.
3. Nel frattempo, lo scalogno finemente tritare e lavare le foglie di salvia, pat asciugare e tagliare in strisce sottili.
4. Gli scalogni appena il formaggio viene fuso scompiglio tra la salsa gorgonzola e brevemente salsa per 2 minuti - ancora a fuoco lento - lasciare sul fornello. Poi togliere dal fuoco, salare e mettere da parte.
5. Il al dente cucinato pasta drenare bene e restituire al piatto ormai vuota.
6. Ora la salsa e salvia strisce aggiungono, mescolare bene e servire caldo. Se lo si desidera, con la salvia tritata foglie guarnire.



