

Spaghetti al gorgonzola

Ingredienti per 4 persone:
320 gr. di spaghetti.
160 gr. di gorgonzola dolce.
80 gr. di gherigli di noce.
250 ml di latte.
125 gr. di lamponi.
La scorza di un limone.
Sale.
Pepe.
Prezzemolo.

Preparazione:
Cuocere gli spaghetti al dente. Tritare finemente metà della scorza di limone. In una grande padella antiaderente spezzettare il gorgonzola e aggiungere il latte. Cuocere a fuoco basso, col coperchio, fino a quando il formaggio sia ben sciolto. Spezzettare le noci e aggiungerle al formaggio. Quindi unire la scorza di limone. Nella padella versare gli spaghetti. Farli saltare. Mescolare e servire. In ogni piatto aggiungere una manciata di lamponi e una spolverata di prezzemolo tritato finemente.

Nonno Lucio

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150