

• PASTA & RISO •

Fettuccine Alfredo con Gorgonzola dolce



ricetta
facile



30 min.



primo piatto

Ingredienti

Per la pasta:
300 g di farina "00"
3 uova intere

Per il condimento:
300 g di Gorgonzola dolce
sale q.b.

Preparazione

Per realizzare le fettuccine fatte in casa unire uova e farina, impastare e lasciare riposare per 30 minuti.

Tirare la sfoglia e passarla nella macchina per ottenere le fettuccine.

Ad ebollizione raggiunta, immergere le fettuccine per 8 minuti in acqua salata.

Nel frattempo si realizza il condimento, facendo fondere il Gorgonzola dolce; una volta fuso è possibile passarlo al colino per eliminare i fermenti. Infine impiattare in una pirofila calda.