

• PASTA & RISO •

Garganelli con pesto di sedano e Gorgonzola



ricetta
facile



15 min.



primo piatto

Ingredienti

350 gr. di garganelli confezionati
200 gr. di Gorgonzola dolce
1 bicchiere di olio d'oliva
100 gr. di pinoli

200 gr. di foglie di sedano verde
50 gr. di spinacini novelli
succo di ½ arancia
sale e pepe bianco

Preparazione

Mettete nel bicchiere di un frullatore le foglie di sedano e l'olio d'oliva, unite i pinoli, gli spinaci freschi e il succo d'arancia, frullate il tutto alla massima potenza, regolate la sapidità e tenete da parte. In abbondante acqua bollente salata, lessate i garganelli, scolateli e conditeli con il pesto in un capiente contenitore, guarnendo con abbondanti fiocchi di Gorgonzola. Mantecate e serviteli ben caldi.