

Lasagnette al Gorgonzola



ricetta
media



30 min.



primo piatto

Ingredienti

400 gr di lasagnette di pasta fresca
all'uovo
100 gr Gorgonzola dolce
100 gr Gorgonzola piccante
1 bicchiere di crema di latte

1 bicchiere di brodo vegetale
2 patate
sedano a piacere
granella di noci a piacere

Preparazione

Per prima cosa facciamo fondere in pentola antiaderente 100 gr di Gorgonzola dolce e 100 gr di Gorgonzola piccante, accompagnati da un bicchiere di crema di latte e un mestolo di brodo vegetale.

Nel frattempo facciamo cuocere le lasagnette di pasta all'uovo in acqua bollente.

Raggiunta la cottura, mantechiamo le lasagnette con la salsa di Gorgonzola.

Aggiungiamo le patate ed il sedano precedentemente sbollentati.

Impiattiamo alternando le sfoglie di pasta all'uovo alla salsa di Gorgonzola. Aggiungiamo a piacere una spolverata di granella di noci e guarniamo il piatto con qualche foglia di sedano.