

Pennette gratinate al Gorgonzola

	 ricetta facile	 15 min.	 primo piatto					
	<h3>Ingredienti</h3> <table><tr><td>150 gr. di Gorgonzola dolce</td><td>latte</td></tr><tr><td>50 gr. di Gorgonzola piccante</td><td>formaggio grattugiato</td></tr><tr><td>350 gr. di penne</td><td></td></tr></table>			150 gr. di Gorgonzola dolce	latte	50 gr. di Gorgonzola piccante	formaggio grattugiato	350 gr. di penne
150 gr. di Gorgonzola dolce	latte							
50 gr. di Gorgonzola piccante	formaggio grattugiato							
350 gr. di penne								

Preparazione

Sciogliete in un tegame i due tipi di Gorgonzola con 3 cucchiai di latte senza portare il composto ad ebollizione, intanto avrete bollito al dente le penne.

Trasferite il tutto in una pirofila, spolverizzate con il formaggio grattugiato e gratinate per 5 minuti.